Rezept

Essigsaure Zwiebel-Senf-Sauce mit geschnetzelter Kalbsleber

Ein Rezept von Essigsaure Zwiebel-Senf-Sauce mit geschnetzelter Kalbsleber, am 14.11.2026

Zutaten

	1/2 Zwiebel (ca. 50 g)
4	kleine Essiggurken, z. B. Cornichons (ca. 80 g)
1	gehäufter EL mittelscharfer Senf
400 ml	Bratenfond
	Salz
	1/2 Bund Schnittlauch
2 EL	Öl
50 g	Perlzwiebeln (aus dem Glas)
1 EL	Butter
2 EL	Sherryessig
1 TL	Speisestärke
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
600 g	Kalbsleber in Scheiben
	etwas Mehl (Type 405)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen und halbieren, die Essiggurken längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

2. Für die Leber den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Leber von Sehnen und Adern befreien und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

3. Für die Sauce die Butter in einem kleinen Stieltopf (20 cm Ø) aufschäumen lassen, die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. goldbraun anbraten. Den Senf einrühren, 1 Min. mitgaren, mit Essig ablöschen und mit Bratenfond aufgießen. Alles aufkochen und offen bei kleiner Hitze 4 Min. köcheln lassen.

4. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren und 2 Min. köcheln. Die Gurken und Perlzwiebeln dazugeben und noch weitere 5 Min. köcheln lassen.

5. Währenddessen für die Leber das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Leberstreifen mit 2-3 Prisen Mehl bestäuben, im Mehl wälzen, ins heiße Fett geben und 2 Min. braten. Dabei die Pfanne mehrmals schwenken. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, heiß auf die Leber gießen, den Schnittlauch einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Das Geschnetzelte kurz ziehen lassen und servieren.