

Rezept

Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln

Ein Rezept von Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln, am 09.06.2026

Zutaten

4 Scheiben frische Kalbsleber (ca. 500 g)	Pfeffer
2-3 EL Mehl	4 mittelgroße Zwiebeln
2 mittelgroße säuerliche Äpfel	3 EL Butter
2 EL Butterschmalz	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Leber putzen, dafür sämtliche Häutchen und Sehnen abschneiden. Die Leber mit Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in je 2-3 Spalten schneiden.
2. Zwei Bratpfannen gleichzeitig erhitzen. In einer Pfanne die Butter schmelzen, die Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldgelb braten, dabei ab und zu wenden. Herausnehmen. Die Apfelspalten ins verbleibende Bratfett geben und von beiden Seiten je ca. 1 Min. anbraten. Zwiebeln erneut dazugeben.
3. In der zweiten Pfanne Butterschmalz zerlassen. Die Leber hineingeben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Min. braten. Die Leber ist gar, wenn beim Hineinstecken mit einem kleinen Küchenmesser kein Blut mehr austritt. Nicht zu lange braten, da sie sonst hart wird! Die Leber erst jetzt salzen, auf vorgewärmte Teller geben und die warme Apfel-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.