

Rezept

Kalbsleber

Ein Rezept von Kalbsleber, am 28.03.2025

Zutaten

4 Scheiben Kalbsleber (Je 150 - 200 g)	¼ l Milch
4 EL Mehl	200 ml Öl
4 EL Portwein	100 ml Rotwein
1 kleine Chilischote	2 Zweige Thymian
2 EL eiskalte Butter	Salz
Pfeffer	2 Zwiebeln
2 säuerliche Äpfel (z. B. Topaz oder Braeburn)	½ Vanilleschote
2 EL Apfelbrand	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbsleberscheiben mit der Milch in eine ausreichend große Schüssel geben und darin 2 - 3 Std. einlegen. Dann den Backofen auf 100° vorheizen.
2. Die Leberscheiben trocken tupfen und mit 2 EL Mehl bestäuben. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin zunächst auf der einen Seite nur wenige Min. bei mittlerer Hitze braten, bis auf der oberen Seite Flüssigkeit austritt. Die Scheiben umdrehen und mit der anderen Seite ebenso verfahren. Leber in eine feuerfeste Form geben, im Ofen warm halten.
3. Den Bratansatz in der Pfanne mit Portwein lösen, dann den Rotwein aufgießen. Chili und Thymian waschen und dazugeben. Die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen. Dann 1 EL Butter unterschlagen und so die Sauce leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Thymian und Chili entfernen und die Sauce über die Leber im Backofen gießen. Die Pfanne sauber auswischen.
4. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, gleichmäßig mit dem übrigen Mehl bestäuben und gut durchmischen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln in 4 - 5 Min. goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Äpfel waschen, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen und darin bei geringer Hitze die Äpfel 2 - 3 Min. dünsten, dabei auch Vanilleschote und -mark zugeben. Zum Schluss mit Apfelbrand aromatisieren.
6. Die Leberscheiben auf Teller geben und die Sauce darüberlaufen lassen. Die Äpfel daneben und die Zwiebeln darüber verteilen.