

Rezept

Kalbsleber auf Berliner Art

Ein Rezept von Kalbsleber auf Berliner Art, am 29.03.2023

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
2 mittelgroße Zwiebeln	3-4 kleine Äpfel
1 EL Zucker	2 EL Sonnenblumenöl
4 Scheiben Kalbsleber (à ca. 150 g)	Mehl zum Wenden
100 g Sahne	100 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss	125 g Butter
30 g Butterschmalz	2-3 EL Aceto balsamico
150 ml Kalbsfond (aus dem Glas)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser in ca. 30 Min. weich kochen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen (eventuell mit einem Apfelausstecher entkernen), in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zucker bestreuen.
2. Je 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Apfelscheiben darin getrennt in ca. 6 Min. goldbraun braten. Die Leberscheiben halbieren, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.
3. Sahne und Milch aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse in einen großen Topf drücken. Die Milch-Sahne-Mischung und 75 g Butter unterrühren. Das Püree warm halten.
4. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Die Leber herausnehmen, den Bratansatz mit Essig und Fond ablöschen und offen kurz einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und 50 g Butter unterschwenken. Die Leber salzen und pfeffern, mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelscheiben anrichten. Die Sauce über die Leber träufeln.