Rezept

Kalbsleber in Salbeibutter

Ein Rezept von Kalbsleber in Salbeibutter, am 17.05.2025

Zutaten

250 g	Kartoffeln
1	Scheibe Kalbsleber (ca. 140 g)
1	1/2 EL Butter
	4-5 EL Milch
	Salz
	8-10 Salbeiblätter
	Pfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, würfeln, in einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und in ca. 15 Min. weich kochen. Inzwischen die Leber von Häutchen und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Die Salbeiblätter waschen und sorgfältig abtrocknen.

2. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Salbeiblätter darin bei schwacher bis mittlerer Hitze (die Butter soll nicht zu braun werden) in 1 Min. kross braten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Leber in die Pfanne geben und von jeder Seite 2-3 Min. braten. Erst zum Schluss salzen und pfeffern.

3. Die Milch erhitzen (am schnellsten in einer Tasse in der Mikrowelle). Kartoffeln abgießen, zerstampfen, übrige Butter und so viel heiße Milch unterrühren, dass ein luftiges Püree entsteht. Mit der Leber auf einem Teller anrichten, Salbei daraufgeben.