

Rezept

Leber in Balsamicosauce

Ein Rezept von Leber in Balsamicosauce, am 18.06.2026

Zutaten

400 g Zwiebeln	4 Zweige Thymian
2 EL Butter	2 EL Olivenöl
650 g Kalbsleber	1/4 Bund Petersilie
75 ml trockener Weißwein	75 ml Kalbsfond
3 EL Aceto balsamico Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Thymian waschen, Blättchen abstreifen.

2. Die Butter mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln mit dem Thymian darin bei schwacher Hitze ca. 20 Min. garen, bis sie weich und leicht braun sind. Ab und zu umrühren.

3. Inzwischen die Leber in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken.

4. Hitze verstärken. Die Leber mit der Petersilie zu den Zwiebeln geben und unter Rühren 5-6 Min. braten. Wein, Fond und Essig dazugießen. Kräftig aufkochen lassen, salzen und pfeffern.