

Rezept

Leber mit Zwiebeln und Sauerkirschen

Ein Rezept von Leber mit Zwiebeln und Sauerkirschen, am 15.12.2025

Zutaten

1	große rote Zwiebel	2	Knoblauchzehen
	1/2 rote Chilischote	2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl	700 g	Kalbsleber
200 g	Sauerkirschen (aus dem Glas)	1 EL	Aceto balsamico
	Salz und Pfeffer		Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chili waschen und fein hacken.
2. In einem Topf je 1 EL Butter und Öl erhitzen, Zwiebel mit Knoblauch und Chili darin bei schwacher Hitze etwa 10 Min. dünsten, dabei ab und zu durchrühren.
3. Inzwischen die Kalbsleber in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne je 1 EL Butter und Öl erhitzen, die Leber darin unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten.
4. Die Kirschen zu den Zwiebeln geben und erhitzen, mit dem Balsamico, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Leber ebenfalls salzen und pfeffern, mit den Kirschzwiebeln bedecken und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.