

Rezept

Leberschnitten mit Äpfeln und Zwiebeln

Ein Rezept von Leberschnitten mit Äpfeln und Zwiebeln, am 09.06.2026

Zutaten

4 Scheiben Kalbsleber (je 150 g)	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Msp. gemahlener Rosmarin	2 säuerliche Äpfel (Boskop)
1 EL Zitronensaft	4 Zwiebeln
2 EL Mehl	Salz
2 EL Öl	2 EL Butter
1 TL Paprikapulver, edelsüß	150 g saure Sahne
1 EL Johannisbeer-Konfitüre	1 EL mittelscharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Leberscheiben mit Küchenpapier trockentupfen, mit Pfeffer und Rosmarin würzen, zugedeckt kühl stellen. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden, mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Backofen auf 60° anheizen, eine Servierplatte darin vorwärmen.
2. Das Mehl mit etwas Salz mischen und die Leber darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Leber darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. pro Seite braten. Aus der Pfanne heben und im Ofen warm stellen.
3. Das Öl aus der Pfanne gießen, die Butter darin aufschäumen lassen und die Zwiebeln darin unter Rühren goldgelb dünsten. Das Paprikapulver darüber streuen und die Äpfel zugeben, 3-4 Min. dünsten, bis die Äpfel leicht glasig sind.
4. Die saure Sahne mit Konfitüre und Senf verquirlen, unter die Apfel-Zwiebel-Mischung rühren, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Leberscheiben gießen und mit Kartoffelpüree servieren.