

Rezept

Südtiroler Leber mit Speck und Apfel

Ein Rezept von Südtiroler Leber mit Speck und Apfel, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Kalbsleber in Scheiben	50 g Südtiroler Brettlspeck ohne Schwarte
1 Bio-Zitrone	1 großer Apfel
1 EL Kapern	2 EL Olivenöl
2-3 EL Mehl zum Wenden	3 EL Butter
250 ml Fleischbrühe	2 EL Hagebuttenmark (Bioladen, Reformhaus)
50 g Sahne	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Leber trocken tupfen und in 3 cm lange Streifen schneiden. Den Speck in sehr feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ca. 1 EL Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Apfel schälen und ohne Kerngehäuse klein würfeln, mit etwas Zitronensaft vermischen. Die Kapern je nach Größe hacken.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Leberstreifen im Mehl wenden und bei starker Hitze rundum ca. 4 Min. anbraten. Die Leber aus der Pfanne heben und die Speckstreifen im Öl in ca. 2 Min. knusprig braten. Den Speck herausheben.
3. Öl abgießen und die Butter in die Pfanne geben. Die Apfelwürfel kurz andünsten, die Brühe angießen und aufkochen lassen. Hagebuttenmark, Zitronenschale, Kapern und Sahne unterrühren und ca. 5 Min. einkochen. Die Leber einrühren und erhitzen, salzen und pfeffern, mit Speckstreifen bestreuen.