

Rezept

Venezianische Kalbsleber

Ein Rezept von Venezianische Kalbsleber, am 28.04.2025

Zutaten

2 große Zwiebeln	600 g Kalbsleber
2 EL Butter	2 EL Olivenöl
50 ml trockener Marsala (ersatzweise Brühe)	Salz
Pfeffer	2 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Leber von Sehnen und Häutchen befreien und in etwa 5 mm dünne Scheibchen schneiden.

2. In einer Pfanne je 1 EL Butter und Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. goldbraun braten, dabei gelegentlich umrühren. Herausnehmen und warm halten.

3. Restliche Butter und übriges Öl in derselben Pfanne erhitzen, die Leber darin unter Rühren bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Marsala und Zwiebeln dazugeben, alles 2 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.