

Kalbsleberli an Himbeeressigsauce

Anzahl 5 Personen
Faktor: 100 %
Gruppe: Fleischgericht, warm
Saison: Ganzjährig
Quelle: Appenberg
Autor: Christine Sutter

Zutaten:

- 600 g Kalbsleber
- 5 g Butter
- 8 g Fleischgewürz
- 50 g Zwiebel gehackt
- 0.5 dl Rotwein
- 2.5 dl Kalbsjus gebunden
- 0.15 dl Himbeeressig

Zubereitung:

Kalbsleber in Streifen schneiden.

Butter in der Bratpfanne erhitzen.

Die Kalbsleber darin anbraten, würzen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln kurz in der selben Pfanne andünsten, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Mit Kalbsjus auffüllen, kurz aufkochen lassen und mit dem Himbeeressig verfeinern.

Die Kalbleber zugeben kurz aufkochen und sofort servieren.

Als Beilage empfehlen wir Rösti und glasierte Karotten.

Deklaration der allergenen Zutaten: Milch (Laktose)