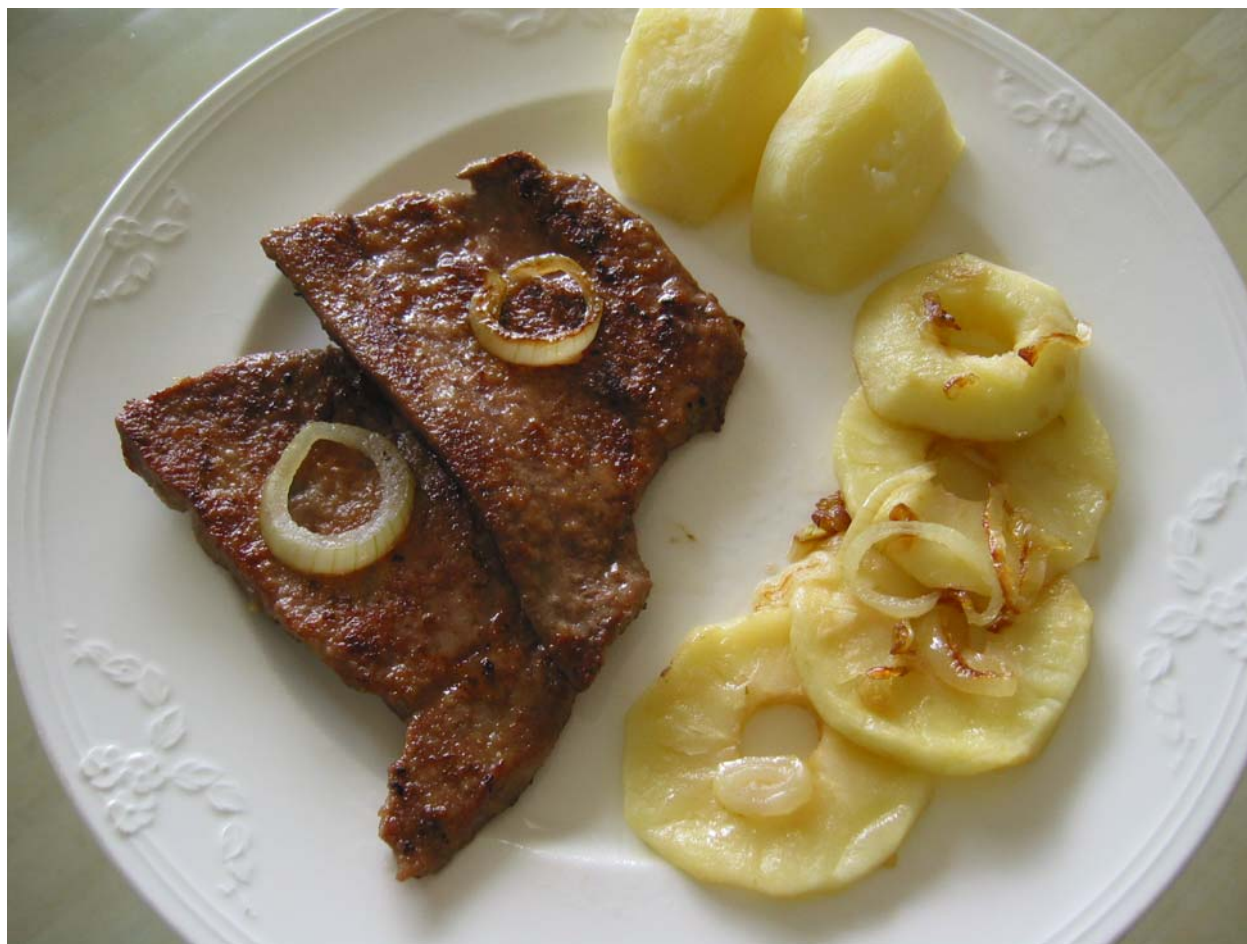


Kalbsleber mit Apfelingen



Zutaten für zwei Personen:

250 g Kalbsleber

Mehl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Kartoffeln

2 Äpfel

1 große Gemüsezwiebel

2 EL neutrales Öl

1. Kartoffeln schälen. In kaltes Salzwasser legen. Vom Kochen an 20 Minuten garen.

2. Apfel waschen, entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Apfelscheiben und Zwiebelringe goldgelb braten. In Alufolie warm stellen.

4. Die Leber sauber parieren und in handteller-große Stücke schneiden. Dann in Mehl wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Mit den Apfel- und Zwiebelringen und den Kartoffeln anrichten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Innereien, Kalb, deutsch

Rezeptanregung: Blohm, Hannelore: Menu - Schlank und Gesund. C. A. Koch's Verlag Nachfahren, Berlin 1982, S. 192

Anpassung und Foto: Walter Stand 14.01.2021