

Gasthof Kreuz Frastanz

Geröstete Kalbsleber

Zutaten für 4 Personen:

700 gr. Kalbsleber
150 gr. Zwiebeln gehackt
0,06 lit.(1/16 lit.) gutes Öl
Majoran, Thymian, Rosmarin,
Origan, eventuell etwas Lavendel
0,2 lit. kräftiger Rotwein (Portwein)
0,3 lit. braune Grundsauce
Salz und Pfeffer

Von der Kalbsleber Haut abziehen und dicke Äderchen entfernen, in 3 – 4 mm dicke Scheibchen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anrösten,

Leber in richtig heiße Pfanne dazu geben, anrösten, kurz durchschwenken, mit den Kräutern würzen und aus der Pfanne nehmen. (Die Leber sollte noch blutig sein)

Bratrückstand mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Mit brauner Grundsauce aufgießen und nochmals kurz reduzieren lassen.

Erst jetzt die Leber mit Salz und Pfeffer würzen.

Zur Sauce dazugeben, nicht mehr kochen lassen (sonst wird die Leber zäh) und anrichten

Als Beilage empfehle ich Rösti oder Butterreis