

Kalb-Leber Berliner Art

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|---------------------------|------------------|
| 3 Scheiben Kalbsleber | 500 g mehliges Kartoffeln | 2 große Zwiebeln |
| 2 süß-saure Äpfel | 300 g Butter | 200 ml Sahne |
| 1 EL Orangenbitterlikör | Mehl | Zucker |
| schwarzer Pfeffer, Salz | | |

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf gar kochen. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, in der Mitte ausstechen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Äpfel in etwas Butter andünsten. Anschließend mit dem Orangenbitterlikör ablöschen. Die Zwiebelringe im Mehl wenden und in einer Pfanne mit etwas Butter braun ausbraten. Die Leber in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten, anschließend mit Salz würzen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen, anschließend die Sahne und die restliche Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsleber mit den Zwiebeln, den Äpfeln und dem Kartoffelstampf auf einem Teller anrichten.

Hannelore Ille am 19. April 2012