

# Kalb-Leber mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffel-Brei

## Für zwei Personen

2 Scheiben Kalbsleber	2 mehligk. Kartoffeln	1 große Zwiebel
1 säuerlicher Apfel	2 Cocktailkirschen	1 Zitrone
50 g Zucker	100 ml Milch	50 g Mehl
50 g Butter	100 ml Kalbsfond	Pflanzenfett, Olivenöl
Paprikapulver, edelsüß	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in dem Kalbsfond gar kochen. Den Apfel waschen, entkernen, in Scheiben schneiden, in Butter bissfest anbraten und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Paprika und Mehl wälzen. Anschließend in der Fritteuse ausbacken. Die Leber auf beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse zu Brei verarbeiten, Butter sowie Milch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen auf dem Teller anrichten und mit Cocktailkirschen garnieren.

Helga Huber am 03. Juli 2013