

# Kalb-Leber auf rheinische Art mit Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**

2 Scheiben Kalbsleber à ca. 120 g    1 rote Äpfel    2 Zwiebeln  
2 EL Mehl    250 ml Sonnenblumenöl    Öl, Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

200 g mehlig kochende Kartoffeln    125 g Butter    Muskatnuss, Salz

**Für die Kalbsleber:**

Leber waschen und trocken tupfen. Danach in Streifen schneiden.

Mehl auf einem Teller ausbreiten und die Kalbsleber darin wenden.

Den Apfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10-12 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und in dem heißen Öl frittieren.

Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Mehl auf einem Teller ausbreiten, die Kalbsleber darin wenden und abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin von allen Seiten ca. 3-4 min. anbraten. Am Ende salzen und pfeffern.

Leber aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die knusprig frittierten Zwiebeln herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die weichgekochten Apfelstückchen mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen und ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln unter Zugabe von Butter stampfen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dieter Gasper am 27. Mai 2019