

Gebratene Kalb-Leber mit glasierten Äpfeln

Für 4 Personen

Für die Leber:

3 rote Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	2 EL Himbeeressig
Salz	Pfeffer	800 g Kalbsleber (Scheiben)
2 EL Butter		

Für die Äpfel:

2 Äpfel (z.B. Boskop)	1 EL Apfelsaft	2 EL Butter
-----------------------	----------------	-------------

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin andünsten. Mit Himbeeressig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sacht köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind, die Flüssigkeit fast eingekocht ist und alles eine sämige Konsistenz hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, gründlich trocken reiben, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in gleichmäßige Spalten schneiden.

Butter und Apfelspalten in die Pfanne geben und andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert.

Leberscheiben gründlich kalt waschen, trocken tupfen. Leber mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben darin unter Wenden rosa braten. Danach salzen.

Die Leber auf vorgewärmte Teller verteilen, Apfelspalten darauf anrichten und die geschmorten Zwiebeln darüber verteilen. Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree.

Vincent Klink am 07. Februar 2019