

Gebratene Kalb-Leber

Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbsleber (a 150 g)	50 g Mehl	2 El Butter
2 El Olivenöl	Salz	Pfeffer

Leber putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mehl in eine Arbeitsschale geben. Die Leberscheiben im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Butter und Öl in einer breiten, beschichteten Pfanne erhitzen, Leber darin bei mittlerer Hitze ca. 5 bis 6 Minuten rundum braten, erst kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 10. 02. 2011