

# Kochen mit Klaus

## Kalbsleber in Sherry-Balsamicosauce

**Zutaten: (Für 2-3 Personen)**

- 300 g Kalbsleber, 1 Zwiebel, 1 säuerlicher Apfel, Butter, Salz, Pfeffer,
- 1 TL Zucker, 120 ml Sherry, 3 EL Balsamicoessig, Petersilie, Öl

**Zubereitung:**

1. Leber waschen, trocknen u. über Nacht in Milch einlegen. Milch abgießen, Leber trocknen, in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen u. in halbe Ringe schneiden. Apfel schälen, entkernen u. klein würfeln.



2. Öl in der Pfanne erhitzen u. die Leber darin rundum scharf anbraten. Leber aus der Pfanne nehmen, kurz beiseitestellen u. die Zwiebeln im Bratfett anbraten, die Hitze reduzieren, die Apfelstücke dazu geben u. alles glasig dünsten.



3. Leber in die Pfanne zu Apfel u. Zwiebel geben. Mit Sherry u. Balsamico ablöschen, Noch 3 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen, 20 g kalte Butter unter die Sauce rühren u. die Pfanne vom Herd nehmen. Petersilie einrühren. Mit Pfeffer, Salz u. Zucker abschmecken



**Tipps des Chaoten: Leber mit Sauce zu Kartoffelpüree servieren.**



Erstellt von Klaus am 09.01.2021