

Kochen mit Klaus

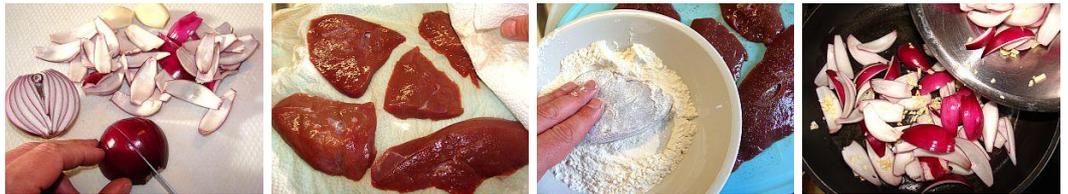
Kalbsleber mit Rotweinzwiebeln

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 300 g Kalbsleber, 2 rote Zwiebeln, Butterschmalz, Salz, Pfeffer,
- 2 EL Himbeeressig, 300 ml Rotwein, 1 TL braunen Zucker, Mehl,
- 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen u. achteln. Knobi fein würfeln. Leber in Scheiben schneiden, waschen u. trockentupfen. Leber pfeffern u. mehlieren.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißem Butterschmalz andünsten. 1 EL Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Rotwein u. Himbeeressig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken, einkochen bis alles eine cremige Konsistenz hat. Mit etwas Wasser verdünnen u. Petersilie einrühren.



3. Leber in Butterschmalz in einer Pfanne zartrosa braten. Leber erst nach dem Braten salzen u. auf den Rotweinzwiebeln zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis reichen, genial lecker!

