

KALBSLEBER TIROLER ART

4 Portionen

von Gerhard

ZUTATEN

600 g Kalbsleber

½ Bund Petersilie

1 Zitrone (Schale/Zesten und Saft)

2 EL Pflanzenöl

weißer Pfeffer, Salz

2 EL Mehl

1 Zwiebel

2 EL Butter

125 ml Rinderfond

2 EL Kapern

125 g Sauerrahm

ZUBEREITUNG

1. Die **Kalbsleber** kalt abbrausen, trockentupfen, putzen und in Daumen-dicke Scheiben schneiden.
2. Die Petersilie waschen und fein hacken, ebenso die Hälfte der Zitronenschale. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen; in der Zwischenzeit die **Leber**-Scheiben pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.
4. Die **Leber** im heißen Öl kurz scharf anbraten, 1 Prise Salz zugeben, durchschwenken, die **Leber** herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen bei 80 Grad Ober-Unter-Hitze mitsamt den Tellern warm halten.
5. Das restliche Öl aus der Pfanne wischen und die Butter darin erhitzen; die Zwiebeln zugeben und glasig andünsten. Anschließend mit dem Rinderfond ablöschen.
6. Die Kapern abseihen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die übrige Zitronenschale darüberreiben, den Sauerrahm einrühren und alles unter ständigem Rühren aufkochen.
7. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, kurz einkochen lassen, die **Leber** zum Erwärmen in die Soße einlegen und dann sofort auf den warmen Tellern mit Kartoffelpüree oder Röstis anrichten.



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

