# Kalbsleber-Geschnetzeltes mit geschmorten Apfelscheiben

Gesamtzeit: 30 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

| | |
|---|---|
| **600 g** | Leber vom Schweizer Kalb |
| **1** | Schalotte |
| **2** | kleine Äpfel |
| **110 g** | kalte Butter |
| **1 EL** | eingelegte grüne Pfefferkörner, grob gehackt |
| **2 dl** | trockener Rotwein |
| **2 dl** | Kalbsfond |
| | Salz |
| | Zucker |
| **2 Zweige** | Majoran, abgezupfte Blätter |

## Nährwerte

1 Portion (ohne Kräuterrösti und Salat) enthält ca.:

| | |
|---|---|
| **460** | kcal |
| **30 g** | Eiweiss |
| **14 g** | Kohlenhydrate |
| **29 g** | Fett |

Glutenfrei

Laktosefrei

**Die Schweiz ist ein Grasland – und darum ein Fleischland.**

Ein Grossteil unserer Fläche ist Grasland und für den Acker- und Obstbau nicht geeignet. Wiederkäuer hingegen verwerten das Gras und liefern hochwertige Milch und Fleisch.

## Zubereitung

1. Kalbsleber 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in Streifen schneiden.

2. Schalotte schälen und fein würfeln. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

3 Circa einen Fünftel der Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelscheiben darin bei milder Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

4 Kalbsleber in 2 Portionen anbraten. Dafür etwa einen weiteren Fünftel der Butter in der Pfanne stark erhitzen, die Hälfte der Leberstreifen hineingeben und einen Teil der Schalottenwürfel darauflegen. Erst nach ca. 2 Minuten umrühren und Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren 2–3 Minuten weiterbraten und aus der Pfanne nehmen. Die 2. Portion Leberli mit der gleichen Menge Butter ebenso anbraten. Zur Seite stellen.

5 Grünen Pfeffer in die heisse Pfanne geben, mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, bis zur Hälfte einkochen lassen und vom Feuer nehmen. Restliche kalte Butter in die Sauce rühren, sobald sie nicht mehr kocht.

6 Kalbsleber nochmals kurz in der Sauce wärmen, Apfelscheiben zugeben. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen, mit Majoranblättern bestreuen und servieren.

Dazu passen Kräuterrösti und ein grüner Salat.