

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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 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.