Kalbsleber mit Zwiebeln, Birnen und Zitrone

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 35 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

600 g	Leber vom Schweizer Kalb
	Pfeffer aus der Mühle
1	Bio-Zitrone
2.5	rote Zwiebeln
2	kleine, feste Birnen
2 Zweige	Salbei
2 EL	Olivenöl
2.5 dl	Rotwein
	Salz
60 g	kalte Butter

Nährwerte

1 Portion (ohne Kräuterpolenta) enthält ca.:

410	kcal
30 g	Eiweiss
15 g	Kohlenhydrate
24 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Rückverfolgbar vom Teller bis zum Hof:

Jedes Stück Schweizer Fleisch kann lückenlos bis zum Hof zurückverfolgt werden.

Zubereitung

1. Kalbsleber in feine Streifen schneiden, mit Pfeffer kräftig würzen und abgedeckt beiseitestellen.

2. Zitrone heiss abwaschen, Schale dünn mit einem Sparschäler abschälen. Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Birnen waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in feine Spalten schneiden. Salbei von den Stielen zupfen und fein schneiden.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kalbsleberstreifen zugeben und unter Rühren in 2 Minuten goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

4 Zitronenschale, Zwiebeln und Birnenspalten zugeben und kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und kräftig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, und bei milder Hitze kalte Butter und Salbei unterrühren.

5 Kalbsleber wieder hineingeben. Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Dazu passt Kräuterpolenta.