Kalbsleber-Plätzli im Pfeffermantel auf geschmorten Birnen

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 35 min
Aktivzeit: 35 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

700 g	Leber vom Schweizer Kalb, in dünnen Scheiben
4	Birnen
80 g	Butter
2 TL	brauner Zucker
2	Eiweiss
1 EL	grob geschroteter schwarzer Pfeffer
1 dl	Weisswein
	Salz
1 Bund	Majoran

Nährwerte

1 Portion (ohne Haselnussspätzli) enthält ca.:

490	kcal
37 g	Eiweiss
26 g	Kohlenhydrate
24 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Zubereitung

1. Birnen waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Birnen zugeben. Bei milder Hitze 6–8 Minuten braten und dabei gelegentlich wenden. Zucker zugeben und beiseitestellen.

2. Eiweiss in einem tiefen Teller verquirlen und den Pfeffer auf einen grossen Teller streuen. Kalbsleber erst im Eiweiss, dann im Pfeffer wenden. Restliche Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Kalbsleber hineingeben. Bei milder Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten braten.

3. Kalbsleber zu den Birnen geben. Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und ebenfalls dazugeben. Alles nochmals erhitzen, leicht salzen und mit Majoran bestreut servieren.

   Dazu passen Haselnussspätzli.