Kalbsleber richtig anbraten

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 15 min
Aktivzeit: 15 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

400 g	Leber vom Schweizer Kalb, in Streifen geschnitten
50 g	Butter
2	Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion (ohne Rösti oder Salat) enthält ca.:

255	kcal
20 g	Eiweiss
8 g	Kohlenhydrate
16 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Rückverfolgbar vom Teller bis zum Hof:

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

Zubereitung

1. Kalbsleber 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Grössere Mengen portionenweise anbraten. Pfanne mit der Butter auf höchster Stufe erhitzen. Wenn die Butter schön zerlaufen ist, Leberstückli hineingeben und die Zwiebeln darauflegen. Nicht rühren!

3. Nach ca. 2 Minuten umrühren und den Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen. Unter gelegentlichem Umrühren noch 2–3 Minuten weiterbraten.

4 Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Dazu passt Rösti oder ein knackiger Salat.