

# Kalbsleber richtig anbraten



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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).



**Meine Wahl.**

4 Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Dazu passt Rösti oder ein knackiger Salat.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).