

# Rezept Kalbsleber mit Zwiebeln

## Zutaten:

500 g Kalbsleber

400 g Zwiebeln

4 EL Olivenöl

2 EL Butter

0,15 l Brauner Kalbsfond, Heller Kalbsfond, Rinderbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe

1 Bd glatte Petersilie

\* frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen, die eine Hälfte Grobhacken und die andere Feinwiegen.

Die Gemüsezwiebeln schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

Die Leber mit Küchenpapier abtupfen, falls nötig enthäuten und sichtbare Sehnen entfernen.

Fett in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelscheiben und feingewiegte Petersilie bei milder Hitze ca.10 Minuten dünsten.

Mit der gewünschten Flüssigkeit aufgießen, einmal aufwallen lassen, die Leberscheiben hineingeben und unter mehrmaligem Wenden, bei mäßiger Hitze, ca. 4 Minuten garen lassen.

Würzen und servieren.

*Zurück zu den Fleischrezepten*