Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebelsoße und buntem Kartoffelpüree

Für Feinschmecker

Unter Feinschmeckern gilt die Kalbsleber als köstliche Delikatesse. Wenn diese fachgerecht zubereitet wird, schmeckt sie unvergleichlich zart und saftig. Dazu passen Kartoffelpüree und langsam geschmorte Zwiebeln ausgezeichnet. Aus den geschmälzten Zwiebelchen lässt sich zudem eine hervorragende Soße abwandeln. Dauert ein bisschen, aber es lohnt sich.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Gebratene Kalbsleber mit Zwiebelsoße und buntem Kartoffelpüree":**

Zutaten

- 4 Kalbsleber a 150 g
- 4-5 EL Mehl (Tipp: Spätzlesmehl)
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- Öl zum Braten
- Feldsalat als Deko
- 400 ml Braten- oder Kalbsfond

- Wer möchte: 100 ml Rotwein oder Johannisbeersaft

Für das Püree

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- Salz, Muskatnuss
- 1 kleine Karotte, geschält
- 1 Frühlingszwiebel
- Extra: Feldsalat und etwas Dressing

Zubereitung

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln in reichlich Wasser ca. 35-40 Minuten weichkochen. Dann abseihen und pellen.

In einem Topf 200 ml Milch erhitzen.

Die Frühlingszwiebel fein schneiden. Die Karotte grob raspeln.

Frühlingszwiebeln und Karottenraspel in die kochende Milch geben und 1 Minuten köcheln lassen.

Die gepellten Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in die Milch drücken.

Alles verrühren und einmal aufkochen.

Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Topf abdecken und beiseitestellen.

Die Kalbsleber in (Spätzle-) Mehl beidseitig wälzen. Restliches Mehl abklopfen. Die Leber in einer großen vorgeheizten Pfanne mit Öl beidseitig ca. 1 Minute scharf anbraten, dann die Leber auf einem Teller zwischenlagern.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In der Pfanne mit etwas Öl und 1/2 TL Salz anbraten. Bei mittlerer Hitze rührend ca. 10 Minuten goldgelb braten. Dann Tomatenmark und 1 EL Mehl zugeben und verrühren. Mit Rotwein oder Saft ablöschen.

Bratenfond angießen und bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten sämig einkochen.