

Geröstete Kalb-Leber mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g	2 Zwiebeln	2 EL Butter
250 ml Rotwein	2 EL Preiselbeer-Konfitüre	2 Zweige Majoran
1 EL Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g neue kleine Kartoffeln	70 g Butter	1 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsleber:

Leber waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Majoran zugeben und Leber darin bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten braten. Mit Wein ablöschen und mit Mehl bestäuben. Erst kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kartoffeln in die Pfanne geben und in der Butter ca. 5 Minuten braten. Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geröstete Kalbsleber mit Petersilien-Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit Preiselbeer-Konfitüre garnieren und servieren.

Hans Lehner am 06. Juli 2017