

Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf, Apfelringe, Höri-Bülle

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Sch. Kalbsleber à 120 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

8 mittlere, mehlig. Kartoffeln 500 ml Milch 1 EL Butter

Ingwerpulver Knoblauchpulver Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für die Apfelringe:

1 Apfel 250 ml weißer Glühwein $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker

Butter Salz Pfeffer

Für die Schmelzzwiebeln:

2 rote Zwiebeln,(Höri-Bülle) $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker Butterschmalz

Salz Pfeffer

Für die Leber:

Die Leber waschen und trockentupfen. Von Haut und Gefäßen befreien.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Leber bei starker Hitze von beiden Seiten anbraten. Hitze danach reduzieren und die Leber ziehen lassen bis sie zart rosa ist. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und würfeln. 15 Minuten in Salzwasser kochen.

Wasser abgießen und Kartoffeln im warmen Topf mit der Hälfte der Milch aufgießen und zerstampfen, ggf. noch mehr Milch nach gießen bis ein homogener Kartoffelstampf entsteht. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Ingwer- und Knoblauchpulver nach Geschmack würzen.

Für die Apfelringe:

Apfel waschen, mit Haut in Ringe schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Apfelscheiben in etwas Butter und Puderzucker anbraten. Mit Glühwein ablöschen und weiter dämpfen bis die Apfelscheiben weich sind und der Glühwein zu einem Sud einreduziert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmelzzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und mit einem Gemüsehobel in feine Ringe hobeln.

Etwas Butterschmalz mit Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe glasig darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Reinl am 23. Januar 2023