

# Kalb-Leber mit Kartoffel-Stampf, Zwiebeln, Apfelringe

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**

2 Scheiben Kalbsleber ca. 150 g	2 Knoblauchzehen	Butter
1-2 Zweige Thymian	1-2 Zweige Rosmarin	Mehl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kartoffelstampf:**

4 gr. mehlig. Kartoffeln	200 g Butter	150 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Zwiebeln:**

3 große Gemüsezwiebeln	Butter	2 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Apfelringe:**

2 Äpfel	Butter	2 EL Honig
---------	--------	------------

**Für die Kalbsleber:**

Die Leber ggf. putzen und von Häuten befreien. Dann salzen, mehlieren und in einer heißen Pfanne in etwas Butter anbraten. Knoblauch andrücken und mit Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Leber in der Pfanne bis zum Servieren warmhalten. Je nach Geschmack vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und vierteln. Danach in gesalzenem Wasser weichkochen.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und Butter hinzufügen.

Kartoffeln abschütten und nach und nach die Milch mit der zerlassenen Butter dazugeben. Kartoffeln stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebeln waschen, schälen und in kleine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln hinzugeben, mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Apfelringe:**

Äpfel in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Honig einrühren und leicht karamellisieren lassen. Nun die Apfelringe dazu geben und weich braten.

Tobias Passing am 13. Mai 2024