

Kalb-Leber mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Sch. Kalbsleber	80 g Butterschmalz	25 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienkartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	80 g Butter	3 Zwg. glatte Petersilie
Salz		

Für die Zwiebeln:

2 Gemüsezwiebeln	1 EL Butter	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Apfelspalten:

2 säuerliche Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker		

Für den Gurkensalat:

1 mittelgroße Gurke	150 g saure Sahne	3 Zweige Dill
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Leber:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Leber putzen und kurz in Mehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf im Ofen warmhalten.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Petersilie waschen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Kartoffeln abgießen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln mit der Petersilie in der Butter schwenken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Butter in der Pfanne auslassen und die Zwiebeln dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und auf niedriger Stufe schmoren.

Für die Apfelspalten:

Apfel schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und etwas Vanillezucker dazu geben.

Die Äpfel auf niedriger Stufe braten.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Salzen, damit Flüssigkeit austritt. Gurkenscheiben ausdrücken. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne und Dill vermengen. Gurke dazu geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Beate Gründer am 23. Juni 2025