

Kalb-Leber, Apfel, Zwiebelringe, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kalb-Leber:

2 Sch. Kalb-Leber à 150 g	100 g Butterschmalz	100 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für den Apfelkompott:

3 Äpfel, roter Boskoop	100 g Zucker	1 Zimtstange
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelringe:

4 Zwiebeln	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------	---------------------	---------------

Für den Kartoffelstampf:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	200 g Butter	100 ml Sahne
200 ml Vollmilch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Kalb-Leber:

Die Leber waschen, ggf. putzen, trockentupfen und in Mehl wenden.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Leber je Seite 2 Minuten darin braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Apfelkompott:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Mit 150 ml Wasser, Zimt und Zucker in einem Topf aufkochen. Solange köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Äpfel mit einem Stampfer zu Kompott stampfen.

Für die Zwiebelringe:

Zwiebeln abziehen und in gleichmäßige Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe in dem heißen Fett goldbraun ausbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen.

Anschließend Wasser abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit einem Stampfer die Kartoffeln zerdrücken, Milch, Sahne und Butter zugeben, alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Karen Berke am 21. Juli 2025