

Kalbsleber mit Zwiebeln und frischem Weißbrot

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Zutaten für 4 Personen

500 g Kalbsleber
350 g Zwiebeln
1 Bund Petersilie
4 EL Olivenöl
2 EL Butter
100 ml kräftige Fleischbrühe oder
Kalbsfond
Salz, Pfeffer

Weissbrot

500 g Weizenmehl
10 g Salz
10 g frische Hefe
10 g zimmerwarme Butter
120 ml Milch
200 ml Wasser



Zubereitung:

Kalbsleber in schmale Scheiben schneiden. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, die Hälfte der Petersilie sehr fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Butter darin schmelzen lassen. Zwiebelringe und Petersilie hineingeben, bei milder Hitze 10 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Brühe oder Fond angießen und die Temperatur erhöhen. Leberscheibchen hineingeben, unter häufigem Wenden in etwa 4 Minuten garen. Übrige Petersilie grob hacken. Leber mit Salz abschmecken, pfeffern und Petersilie aufstreuen.

Weissbrot

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe dazubröseln. Butter in kleine Stücke schneiden und in die Schüssel geben. Milch und Wasser dazu und den Teig gut durchkneten – 8 bis 10 Minuten. Zugedeckt ungefähr 20 – 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 2 Teile teilen, diese zu länglichen, dünnen Broten formen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Brote etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Roggenmehl stauben. Den Backofen auf 210°C vorheizen und die Brote 20 Minuten backen.

Weinempfehlung:

Rotwein

Kochabend:

12. Apr, 2023 / Harry