



Fegato alla veneziana - Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln

Frische Kalbsleber und geröstete Zwiebeln! Und etwas Salbei, das diese beiden Zutaten ergänzt. Ein einfaches Gericht, das es in sich hat. Die Zwiebeln werden vorab langsam angeröstet, die Leber wird dann nur ganz kurz angebraten, da sie sonst mehlig oder gar zäh wird, die gerösteten Zwiebeln kommen hinzu ? dann mit etwas Weisswein ablöschen , mit Salz und Pfeffer abschmecken und sogleich anrichten.

Zu diesem klassischen italienischen Gericht passt eine gute, schweizerische Röstli, die man gut nebenher zubereiten kann.

Zutaten (1 Portion)

150g Kalbsleber, grob geschnitten
1 Zwiebel
5 frische Salbeiblätter
1/2dl Weisswein
Bratbutter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Salbeiblätter in schmale Streifen schneiden. Beides zusammen in Bratbutter bei niedriger Temperatur rösten bis die Zwiebeln schön braun sind. Das dauert ca. 15 - 20 Minuten.

Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Leber ganz kurz anbraten, ca. 20 Sekunden auf jeder Seite. Danach die Zwiebeln zugeben und sogleich mit Weisswein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sogleich anrichten.

Die Leber darf insgesamt höchstens 3 Minuten in der Pfanne schmoren!



