

Kalbsleber mit Püree



Mengen je nach Personen und Appetit!

Kalbsleber:

- Leberscheiben
- waschen, trockentupfen und leicht bemehlen
 - in der Pfanne mit Butter und etwas Olivenöl auf jeder Seite ca 2 Minuten anbraten (nicht zu heiß)
 - mit Meersalz und grobem Pfeffer würzen
 - auf jeder Seite auf kleiner Flamme je 2 Minuten durchgaren lassen

- 2 Scheiben magerer Schinken oder Schinkenspeck
- mitbraten und auf die Leberscheiben legen.

- Zwiebeln
- in extra Pfanne mit Butter/Olivenöl in halbe Scheiben geschnitten kross rösten

Püree (Kartoffelbrei):

- Kartoffeln
- Milch
- 1 Eigelb
- etwas Butter
- Salz
- Muskat
- 1 Prise Zucker
- schälen, achteln, in Salzwasser gar kochen, abgießen, in den Topf zurückschütten
 - alles zugeben, mit Kartoffelstampfer zu Brei stampfen.
 - so viel Milch zugeben, dass eine sämige Masse entsteht
 - auf kleinster Flamme mit geschlossenem Deckel warm halten.

Wenn man Püree später wieder aufwärmt, einfach nochmals etwas Milch zu.

- Servieren:**
- Die Zwiebeln über den Leberscheiben verteilen, dazu einen Gurkensalat o.ä.

Guten Appetit!