

Kalbsleber mit Champignons



Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

- 500 g Kalbsleber
geschnetzelt**
- 250 g Champignons**
- 1 Zwiebel**
- 1 EL Butter (1)**
Salz
schwarzer Pfeffer
Bratbutter
- 0,5 dl Weisswein**
- 1 dl Portwein**
- 30 g Butter (2)**
Schnittlauch

Vorbereiten

- a Backofen oder Wärmeschublade vorheizen und eine Gratinform darin vorwärmen.
- b Champignons mit Pinsel reinigen und wenn nötig die Stiele zurückschneiden. Champignons in Scheiben von ca. 4mm schneiden.
- c Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Zubereiten

- d In einer weiten Bratpfanne 1 EL Butter (1) erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln glasig andünsten.
- e Champignon-Scheiben dazugeben und kräftig anbraten.
(wenn die Champignons Wasser ziehen komplett verdampfen lassen)
- f Am Schluss mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- g Nun in die vorgewärmte Gratinform geben und im Ofen oder in der Wärmeschublade warm stellen.

- h Leber erst kurz vor dem Servieren zubereiten wenn Beilage fertig ist.
- i In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter kräftig erhitzen.
- k Die Hälfte der Kalbsleber in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten anbraten.
- l Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Pilzen auf die vorgewärmte Platte geben.
- m Die zweite Portion Kalbsleber auf die gleiche Weise zubereiten und ebenfalls in die vorgewärmte Platte geben.
(Achtung: Leber immer erst am Schluss würzen, sonst wird sie zäh)
- n Den Bratensatz mit 0,5 dl Weisswein und 1 dl Portwein ablöschen und bei grosser Hitze kurz wenig einkochen lassen.
- o 30 g Butter (2) in die kochende Sauce geben und einziehen lassen.
- p Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- q Dann die Kalbsleber und die Champignons in die Sauce geben, alles gut vermischen und sofort ohne Kochen zurück in die Gratinform geben.
- r Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen schneiden und darüber verteilen.
- s Kalbsleber nun sofort mit der Beilage auf vorgewärmten Tellern servieren.