

# Kalbsleber auf venezianische Art



Hauptgang für 4 - 6 Personen

## Einkaufsliste

- 500 g Kalbsleber geschnetzelt**
- 2 - 3 Zwiebeln je nach Grösse (200g)**
  - 2 Frühlingszwiebeln**
  - 2 Knoblauchzehen**
  - 5 frische Salbeiblätter**
- 2 EL Olivenöl**
- 2 EL Butter**
- 1 TL Zucker**
- 1 dl Weisswein**
- 3 dl Bouillon**
  - Salz**
  - Pfeffer**
- 1 EL dunkler Balsamico-Essig**
- Maizena**
- Peterli**
- Mehl**

## Vorbereiten

- a Die Zwiebeln schälen und dünne Ringe schneiden. (ev. mit Fleischschneidmaschine)
- b Die 2 Frühlingszwiebeln waschen und einen Teil des Grüns abschneiden.
- c Nun die Frühlingszwiebeln in 5mm grosse Ringe schneiden.
- d 2 Knoblauchzehen schälen und pressen.
- e 5 frische Salbeiblätter in dünne Streifen schneiden.

## Zubereiten

- f 2 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebelringe, die Frühlingszwiebeln, gepresste Knoblauchzehen und die Salbeiblätter andämpfen.
- g 2 EL Butter dazugeben und bei reduzierter Hitze ca. 5 Minuten schmoren lassen.
- h Temperatur erhöhen und die Zwiebelmasse mit einem gehäuften Teelöffel Zucker bestreuen.
- i Zwiebeln kurz etwas anrösten lassen und dann sofort mit 1 dl Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
- k Ca. 3 dl Bouillon dazugeben und die Zwiebelsauce ca. 30 Minuten zugedeckt schwach köcheln lassen.  
Dabei ev. ab und zu noch etwas Bouillon nachgiessen.
- l Die Zwiebelsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- m Ev. 1 TL Maizena in kaltem Wasser auflösen und so die Sauce abbinden. (Sauce muss 1-2 Minuten nochmals kochen)
- n Zuletzt die Zwiebelsauce mit 1 EL dunklem Balsamico-Essig verfeinern.
  
- o Leber erst kurz vor dem Servieren zubereiten wenn Beilage fertig ist.
- p In einer separaten Bratpfanne 1 EL Olivenöl erhitzen.
- q Die Hälfte der Kalbsleber mit wenig Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten und dann zur Zwiebelsauce in die Wärme geben.
- r Die zweite Portion Kalbsleber auf die gleiche Weise zubereiten und ebenfalls zur Zwiebelsauce geben.
- s Den Bratensatz mit etwas Rotwein ablöschen, zur Zwiebelsauce geben, alles gut vermischen und auf vorgewärmten Tellern mit der Beilage servieren.