



glacierte Kalbsleber

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
800 g	Kalbsleber
250 ml	Kalbsfonds
60 g	kalte Butterwürfel
40 g	Butter
4 EL	Sonnenblumenöl
	Weizenmehl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Befreien Sie die Leber von der Haut und schneiden Sie diese in kleine Stücke. Anschließend würzen Sie diese und wenden die Leber in etwas Mehl.
2. Schäumen Sie die Butter in einer heißen Pfanne mit Öl auf und braten Sie die Leberscheiben auf beiden Seiten ca. 1 Minute an.
3. Stellen Sie die angebratene Leber im Backrohr bei 60°C warm.
4. Gießen Sie den Bratenrückstand mit dem Kalbsfond auf und lassen diesen eine Minute köcheln.

5. Geben Sie nun die Leberschnitten und kalte Butterwürfel dazu und schwenken die Pfanne so lange, bis sich die kalte Butter mit der Sauce verbunden hat.