

# Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln

## Rezept für 4 Personen

800 g Kalbsleber, 4 mittelgroße Zwiebeln, 0,3 Liter Rapsöl, 50 Butter, 120 g Mehl, Gewürze

### Kalbsleberscheiben

Die Kalbsleber in Scheiben schneiden und in 40 g Mehl wenden. In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Leberscheiben auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Den Butter jetzt in die Pfanne zu den Leberscheiben geben, diese darin nachbraten und mit Salz und Pfeffer würzen



### Röstzwiebeln

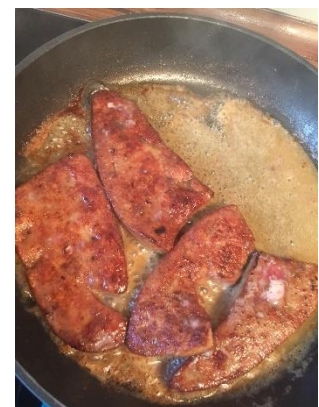
Die Zwiebeln schälen und mit dem Gurkenhobel in Scheiben hobeln. Mehl mit Paprikapulver vermischen und darin die Zwiebelringe vermengen. Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die bemehlten Zwiebelscheiben darin ausbacken. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen. Man kann die Röstzwiebeln auch vormachen und im Backrohr bei 80 Grad erhitzen.



Beim Anrichten der Leberscheiben, die Butter vom Nachbraten drüber träufeln und die Röstzwiebeln darauf geben.

Als **Beilagen** eignen sich Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Alternativ kann man statt der Kalbsleber auch Rinderleber verwenden.



Bilder : U Großmann

