LZ-Rheinland

Artikel vom 02.10.2019 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 14:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kalbsleber-mit-birnen-und-bratkartoffeln

Kalbsleber mit Birnen und Bratkartoffeln



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):
8 gekochte Kartoffeln,
1 Birne,
2 Zwiebeln,
4 Frühlingszwiebeln,
4 Zweige glatte Petersilie,
4 Scheiben Kalbsleber,
Mehl,
2 EL Öl,
1 EL Butter,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung:
Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, ebenfalls in Ringe schneiden, mehlieren. Kalbsleber in jeweils 3 Stücke schneiden, würzen, ebenfalls mehlieren. Birne waschen, entkernen, in Würfel schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kalbsleber, Kartoffeln, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln

und Birnenwürfeln, würzen, darin schmoren und servieren.