



Kalbsleber auf Kartoffelwürfel

Zutaten:

4 Scheiben Kalbsleber
4 Scheiben Parmaschinken
Salbei
Prosecco oder Weißwein
1 EL Butter
1 große Kartoffel
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Brokkoli
Laubzwiebeln
5-6 Kirschtomaten
2 EL Sauerrahm
Rosmarin



Zubereitung:

Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und schneide die Kartoffel in Würfel. Gebe die Würfel danach in die Pfanne, würze sie mit Salz und lege einen Rosmarinzweig dazu. Danach kannst du die Pfanne auf der Herdplatte stehen lassen. Würze im Anschluss die Kalbsleber mit Salz und Pfeffer und lege danach Salbeiblätter sowie den Parmaschinken auf das Fleisch.

Sind die Kartoffeln braun gebraten, kann die Leber mit in die Pfanne gelegt werden (Wichtig: Das Fleisch sollte auf die Seite mit dem Schinken gelegt werden). Bei Bedarf kann jetzt noch die obere Seite des Fleisches mit Salz und Pfeffer nachgewürzt werden. Nun kann der Broccoli, die halbierten Kirschtomaten, gehackte Zwiebel, etwas Butter, einen Schuss Weißwein oder Prosecco, etwas Sauerrahm und Knoblauch mit in die Pfanne gegeben werden. Bei Bedarf noch etwas nachwürzen (Wichtig: Nicht vergessen, die Leber zu wenden!). Entferne nun die Rosmarinzweig aus der Pfanne und richte das Gericht auf dem Teller an. Dabei kann das Essen noch mit etwas Lauchzwiebel garniert werden.

Guten Appetit!