

Kalbsleber

Zutaten:

Pro Person 1 – 2 Scheiben Kalbsleber, je nach Größe

Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Etwas Mehl zum Bestäuben, am Besten doppelgriffig z.B. Wiener Griessler

2 EL Butter, 1 EL Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Leber-Scheiben auf beiden Seiten salzen, Pfeffern und nur leicht mit Mehl bestäuben.

In das heiße Fett einlegen und einige Minuten braten. Wenn die Fleischstücke beginnen, etwas zu glänzen, weil Fleischsaft austritt, sofort wenden und noch 2 bis drei Minuten fertig garen. Sofort servieren.

Tipp: man kann auch die wesentlich preiswertere Schweineleber verwenden. Wenn man sie einige Stunden in Buttermilch einlegt, verliert sie einen Großteil ihres etwas bitteren Geschmacks.