www.olivenoelundmehr.com

Kalbsleber mit Zwiebeln/Fegato alla veneziana

Kalbsleber in dünne Scheiben und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden; die Hälfte der Petersilie sehr fein hacken.
In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen, 2 EL Butter darin schmelzen lassen. Zwiebeln und die gehackte Petersilie hineingeben, bei milder Hitze 10 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Brühe angiessen und die Temperatur erhöhen. Leberscheiben hineingeben, unter häufigem Wenden in etwa 4 Minuten garen. Übrige Petersilie grob hacken. Leber mit Salz abschrecken, frisch gemahlenen Pfeffer und Petersilie darüber geben.

Dazu passt hervorragend Kartoffelpürre oder Bratkartoffeln.

Wenn man möchte kann man zum Schluss noch einen kleinen Schuss Balsamicoessig hinzugeben.

Bon Appetito

Gelingt leicht in 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500 g Kalbsleber
350 g milde Zwiebeln
1 Bund Petersilie
4 EL Olivenöl
2 EL Butter
100 ml kräftge Fleischbrühe
Salz
Pfeffer