

## Kalbsleber 0.5‰

### Zutaten

600 g Kalbsleber  
2 TL Preiselbeeren  
4 Schalotte(n)  
5 cl Brandy, (am besten Cardenal Mendoza) ersatzweise Cognac  
10cl Rotwein  
40cl Portwein  
150 ml Bratensauce  
Salz und Pfeffer  
Butterschmalz  
ein paar gequetschte Wachholderbeere und ein Lorbeerblatt

### Zubereitung

Die Leber ggf. säubern, Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und bei geringer Hitze je nach Dicke der Stücke 3-5 Minuten anbraten.

Dabei die Schalotten schälen und grob hacken. Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Schalotten in die Pfanne geben und glasig dünsten.

Brandy hinzugeben und flambieren. Mit Wein und Wildfond ablöschen, Preiselbeeren Wachholder und Lorbeer dazu und 4-5 Minuten reduzieren.

Ggf. mit Speisestärke binden.

Leber mit Soße auf vorgewärmten Teller anrichten.

Dazu eine gut gebratene „Rösti“ oder nur gesundes Gemüse servieren.

Ein kräftiger Rotwein aus dem Piemont kann ich hier nur empfehlen. Muss aber nicht nur 1 Glas sein!

