

Kalbsleberli mit Balsamico

Zutaten für 4 Portionen:

550 g Kalbsleber
150 g Zwiebel(n), rot, grob gewürfelt
6 EL Olivenöl
100 g Mehl
Salz
Pfeffer
2 Zweig/e Thymian
1 Zweig/e Rosmarin
10 g Zucker
5 EL Aceto balsamico
5 EL Portwein, rot
5 EL Wein, rot
5 Zweig/e Petersilie, glatt, gehackt
20 g Butter

Zubereitung:

4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Leberli im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Die Leberli von beiden Seiten kurz anbraten, leicht mit Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Restliches Olivenöl in die Pfanne geben, die Zwiebeln dazugeben und mit Thymian und Rosmarin dünsten. Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit Aceto balsamico ablöschen. Portwein und Rotwein zugießen, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze leicht dickflüssig einkochen lassen. Die Leberli zu den Balsamico – Zwiebeln geben, leicht salzen und 1 bis 2 Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende garen, dabei die Leberli 1 bis 2mal wenden.

Die Kräuter entnehmen, die Butter einrühren. Mit der Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten