

Geschnetzelte Kalbsleber

Die Leber unbedingt von Hand in nicht zu kleine Würfeln schneiden. Eine fein gehackte Schalotte, Majoran und ein schönes Stück frische Butter bereitstellen. Eine grosse Bratpfanne rauchend heiss werden lassen. Die Leber mit wenig Erdnussöl und einem zerbröselten Bouillonwürfel kurz darin braten und die Hitze gleichzeitig auf ein Minimum reduzieren. Die restlichen Zutaten beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.