

## Suuri Läberli



## Zubereitung

1. Zwiebel und Kräuter fein hacken. Leber mit Pfeffer würzen. Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Leber rundum kurz scharf anbraten. Mit Salz würzen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pfanne mit Haushaltspapier ausreiben. Butter in der Bratpfanne erhitzen. Zwiebel darin dünsten. Mit Essig ablöschen. Bei mittlerer Hitze auf ca. 1/3 einkochen. Bratensauce dazugiessen und aufkochen. Leber in die Sauce geben und kurz ziehen lassen (nicht mehr kochen). Kräuter darüberstreuen und sofort servieren.

## Zubereitungszeit

15 Minuten

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 400 kcal

Eiweiss: 32 g

Fett: 25 g

Kohlenhydrate: 12 g

## Tipps zu diesem Rezept

- Mit Brot oder mit Karotten-Kartoffel-Stock servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 0.5 Bund Kräuter, z. B. Rosmarin, Petersilie, Salbei
- 600 g geschnetzelte Kalbsleber
- Pfeffer
- Erdnussöl zum Anbraten
- Salz
- 50 g Butter
- 2 dl Kräuternessig
- 4 dl Bratensauce oder gebundener Kalbsfond vom Metzger