



## Kalbsleber Berliner Art

Nicht zu dünne Leberschnitzel werden gut bemehlt in Butter kurz und kräftig angebraten, erst dann mit Salz und Pfeffer gewürzt und im Ofen bei 80° nachgegart. So wird die Leber knapp durchgegart, aber nicht zäh. Die angerichteten Leberschnitzel werden mit gerösteten Zwiebelstreifen und Apfelstücken belegt - Das ist die Berliner Art: Einfach und geschmackvoll. Dazu passen junge Kartoffeln mit gewürztem Sauerrahm oder, ganz einfach, dunkles Brot.

### Zutaten

1 Tranche Kalbsleber, 1,5cm dick, ca. 200g  
1 Zwiebel, ca. 80g  
1/2 säuerlicher Apfel  
40g Sauerrahm  
140g junge Kartoffeln  
1Tl Kräutersalz  
Salz und Pfeffer  
reichlich Bratbutter

### Zubereitung

Ofen auf 80° vorheizen.

Kalbsleber mit Haushaltspapier trocknen und in reichlich Mehl wenden. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Kalbsleber beidseitig kurz und scharf anbraten (je 1 Minute), auf einen Teller geben, beidseitig salzen und pfeffern und für 20 Minuten in den Ofen schieben. Herdtemperatur drosseln.

Zwiebel halbieren und zu Scheiben schneiden. Apfel zu Schnitzen schneiden, Kerngehäuse entfernen und zu 1cm dicken Stücken schneiden. Beides zusammen in der gleichen Pfanne dünsten. Die Zwiebel sollte nicht oder nur leicht braun werden.

Ganz leicht salzen.

Kartoffeln mit der Gemüsebürste abschruppen, ungeschält in ein Dampfsieb geben, salzen und ca. 10-15 Minuten zugedeckt dämpfen.

Sauerrahm mit Kräutersalz vermischen und ein paar Minuten ziehen lassen.

Leberschnitzel auf einem heissen Teller anrichten, Apfel-Zwiebel-Gröstel und die Kartoffeln zugeben. Sauerrahm über die Kartoffeln geben.





