



Kalbsleber venezianisch

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kalbsleber
400 g Zwiebel, weiß
2 EL Olivenöl
40 g Butter
1 TL Balsamessig (Aceto balsamico)
Salz, Pfeffer nach Bedarf
1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Leber in 5-10mm dicke Streifen schneiden. Hierbei auch harte Stellen (Sehnen, Adern) ausschneiden und entfernen.

Zwiebel fein schneiden, im Olivenöl anbraten und zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten weich dünsten. (Sie sollen nur goldfarben, nicht braun werden). Herausnehmen und warm stellen.

Butter in die Pfanne geben und die Leber bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden braten. (Ca. 2 min. Die Leber soll noch rosig in der Mitte sein.) Aceto balsamico darüber geben und schnell mischen. Nun die warmen Zwiebeln dazu mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Im Veneto isst man in der Regel Polenta dazu, aber Langkornreis oder Kartoffelpüree eignet sich ebenso gut als Beilage.