Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	4 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Öl	7 EL
Äpfel, rot	2 St.
Kalbsleber	600 g
Weizenmehl, Type 405	6 EL
Milch	200 ml
Butter	2 EL
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Kartoffelstampfer, Küchenpapier

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. garen.

2. Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln mit 1 Prise Salz ca. 15 Min. unter gelegentlichem Wenden goldbraun anbraten.

3. Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Leber waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einen tiefen Teller Mehl geben und Apfelringe darin wenden.

4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Apfelringe von jeder Seite ca. 2 Min. anbraten. Anschließend auf einen Teller geben.

5. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Leber in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Leberscheiben im heißen Öl ca. 3–4 Min. rundherum anbraten.

6. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen. Milch und Butter in den Topf geben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	759 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	29 g