

Leber an Rotweinsauce

Leber an Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: [16.11.2022](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten:

4 Scheibe(n) Kalbsleber (je ca. 150 g)

30 g Mehl

10 g Butterschmalz

1 [HYPERLINK "https://www.ichkoche.at/video-zwiebel-richtig-schneiden-artikel-3319"](https://www.ichkoche.at/video-zwiebel-richtig-schneiden-artikel-3319) \t "_self" Zwiebel

1 Knolle(n) [HYPERLINK "https://www.ichkoche.at/knoblauch-artikel-558"](https://www.ichkoche.at/knoblauch-artikel-558) \t "_self" Knoblauch

1 EL Paradeismark (Tomatenmark)

5 EL Rotwein

5 EL Kalbsfond

1 Lorbeerblatt

1 TL Thymian (gehackt), je nach Gusto noch etwas Salbei

Zucker, Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

Für die Kalbsleber in Rotweinsauce zunächst die Leberscheiben in Mehl wenden. Butterschmalz erhitzen, Leber darin anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauchzehen ebenfalls schälen. Beides im Bratfett anrösten und Paradeismark hinzufügen.

Mit Wein und Kalbsfond aufgießen, Lorbeerblatt hinzufügen und zum Kochen bringen und 7 bis 10 Minuten köcheln.

Mit Rosmarin, Salz und Zucker abschmecken. Leberstücke in der Sauce erwärmen.

Kalbsleber in Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.