



R e z e p t

Kalbsleber auf venezianische Art

Viele Gerichte in Norditalien sind auf das Wesentliche reduziert. Dieses ist ein gutes Beispiel dafür: Kalbsleber, Zwiebeln, Thymian und Weißwein. Buon Appetito.

Zutaten für ca. 15 Stück

- 500 g Kalbsleber
- 500 g Zwiebeln
- 100 g trockener Weißwein
- 50 ml Wasser
- 3 Zweige frischer Thymian
- Olivenöl , Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung

- Geschälte Zwiebeln längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten, ohne dass sie bräunen. Dezent salzen und pfeffern, dann etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.
- Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Thymianzweige zufügen und solange weiter dünsten, bis sie ganz weich sind. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Leber in pommesähnliche Stücke von etwa 4 cm Länge schneiden.
- In einer großen Pfanne sehr kurz sehr heiß anbraten, dann die Hitze auf niedrig schalten und maximal noch 5 Minuten dünsten. Jetzt erst salzen und pfeffern, dann mit den Zwiebeln mischen. Sofort servieren.
- Dazu gehört traditionell Kartoffelpüree oder Polenta.