



# Kalbsleber Berliner Art

Was Wikipedia sagt: „...ein klassisches Gericht der Berliner Küche aus Kalbsleber, gebratenen Apfelscheiben und Zwiebelringen. Zur Zubereitung werden zuerst Scheiben von Kalbsleber in Mehl gewendet, in Butter kurz gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und warmgestellt. Anschließend werden mit reichlich weiterer Butter in der gleichen Pfanne Ringe von sauren Äpfeln (wie Boskoop) und Zwiebeln gebraten, so dass sie den Bratensatz aufnehmen. Zum Servieren werden Äpfel, Zwiebeln und Bratfett über die Leber gegeben.“ Das hört sich sehr viel einfacher an als das folgende Zacherl-Rezept, an dem ich aber die Karamelisierung und den Balsamico sehr pfiffig finde... Beide Rezepte halte ich für gut kombinierbar.

Zutaten für 4 Personen

---

3 Zwiebeln

---

schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas

---

Öl

---

goldbraun rösten. Wenn sie die gewünschte Farbe haben, auf einem Küchentuch entfetten und zur Seite stellen.

---

2 Äpfel (säuerlich)

---

entkernen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

---

600 g Kalbsleber  
in dünnen Scheiben

---

pfeffern, mit

---

Mehl

---

bestäuben und im heißen Öl von beiden Seiten je zwei bis drei Minuten braten.

Danach warm stellen und die Apfelscheiben anbraten. Diese dann mit

---

3 EL Honig

---

leicht karamellisieren, mit

---

6 EL Balsamico

---

ablöschen und

---

1 EL Butter

---

im Fond auflösen.

Die Leber salzen, kurz mit den Äpfeln durchschwenken und mit

---

bereits vorbereitetem  
Kartoffelpüree

---

anrichten. Als letztes die Zwiebeln salzen und auf der Leber verteilen.