

Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree

Zutaten | 4 Portionen

1 Kg	Kartoffeln, mehlig kochend
	Salz
4	Zwiebeln
4 Scheiben	Kalbsleber (à ca. 150 g)
2	Äpfel, säuerliche Sorte z.B. Boskop
6 EL	Mehl
8 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
200 ml	Milch (3,5 % Fett)
	Salz, Muskatnuss

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, abspülen und in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten gar kochen.
- Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Leber abspülen und trockentupfen. Äpfel waschen, putzen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
- Zwiebelringe mit etwas Mehl bestäuben, leicht abklopfen. Leber in Mehl wenden und ebenfalls leicht abklopfen.
- 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin von beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. 3 EL Butter in dem Bratfett zerlassen. Äpfel und Zwiebeln darin unter wenden ca. 4 Minuten braten.
- Milch mit 3 EL Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen, Milchbuttermischung zugießen, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- Leber mit Äpfeln, Zwiebeln und dem Kartoffelpüree anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 618 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
821 kcal	37,3 g	89,3 g	33,2 g	113 mg

