

Berliner Leber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffeln

Eine wunderbar zarte Kombination aus gebratener Rinderleber, süß-sauren Apfelspalten, karamellisierten Zwiebeln und einer feinen Rotwein-Jus. Verfeinert mit frischem Majoran und einem Schuss Apfelessig – serviert zu deiner Lieblings-Kartoffelbeilage.

Kochutensilien

- Pfanne

Zutaten

Zutaten Kalbshaxe aus dem Ofen

- 400 g Rinderleber am besten vom Jungtier
- 4 Schalotten geschält
- 1 Apfel
- 100 ml Jus alternativ: 1 Glas gute Bratensauce aus dem Supermarkt
- 100 ml Rotwein
- 2 Stiele Majoran
- 2 Schuss Apfelessig
- Etwas Öl zum Braten
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Nach Belieben: etwas frisch gehackte Petersilie zum Bestreuen
- Dazu: Passende Kartoffelbeilage z. B. Kartoffelpüree, Bratkartoffeln oder Kartoffelrösti

Zutaten Kartoffel-Erbsen-Püree

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 g Tiefkühl-Erbsen
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- Etwas Bio-Zitronenabrieb
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Radicchio mit Kumquat

- 2 Köpfe Radicchio
- 10 Stück Kumquats
- 60 g Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 große rote Zwiebel



- 100 ml Rotweinessig
- 75 ml Weißweinessig
- 1 Zweig Rosmarin
- Etwas Olivenöl
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung:

Bereite zuerst deine gewünschte Kartoffelbeilage zu und halte sie warm. Stelle alle weiteren Zutaten für die Leber griffbereit bereit.

Zutaten vorbereiten:

Die Rinderleber gründlich waschen, trocken tupfen und in nicht zu dünne Streifen schneiden. Die Schalotten in feine Ringe schneiden. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

Anbraten:

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Leberstreifen hineingeben und kurz scharf anbraten. Die Leber wenden, dann direkt die Zwiebelringe und die Apfelstücke dazugeben. Alles zusammen kurz mit anbraten.

Ablöschen & Einkochen:

Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und den Wein bei mittlerer Hitze kurz einreduzieren lassen.

Verfeinern:

Die Jus (oder Bratensauce), den Majoran sowie 2 Schuss Apfelessig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und bei reduzierter Hitze in der Soße kurz durchziehen lassen, bis die Leber wunderbar zart ist.

Anrichten:

Die warme Kartoffelbeilage auf die Teller geben, die Leber mit den Zwiebeln und Apfelstücken daneben oder darauf anrichten. Nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.