

Kalbsleber Art des Chef's

600 gr. Kalbsleber in Würfel geschnitten

1 TL Tomatenpulver

1 TL Paprika

1 TL Fleischgewürz

1,5 dl Rahm

1 dl guten Weisswein

¼ Rindbouillon Würfel

3 cm z'Wunder

3 EL gutes Öl (kein Olivenöl wegen dem erhitzen, ich nehme Traubenkern Öl)

50 gr. Butter

1 Stunde vor Beginn Kalbsleber aus dem Kühlschrank nehmen und mit Tomatenpulver, Paprika und Fleischgewürz einstreichen (von Hand oder mit einem Holzlöffel)

Öl in hochrandiger Bratpfanne erhitzen, 30 gr. Butter dazugeben.

Leber gut Anbraten (nur anbraten nicht durchbraten) und herausnehmen

20 gr. Butter im restlichen Bratfett erhitzen, mit Weisswein ablöschen

¼ Bouillon Würfel und z'Wunder untermischen und Rahm dazugeben

Kalbsleber untermischen und 2 Minuten ziehen lassen

Servieren mit Rösti