

Kalbsleber gebraten [u. a. Lebersorten]

Rubrik: **8: Fleischgerichte**

4. Ed. – 13.10.2002

R 276

Zutaten:

Für 4 Portionen

- 4 Scheiben
- Frische Kalbsleber ¹⁾
- Meersalz
- Weißer Pfeffer, gem.
- 3 EL Mehl
- 4 Mittlere Zwiebeln
- 200 ml BISKIN-ÖL ²⁾
- 3–4 EL Geklärte Butter (Rezept 132) ³⁾
- 1 Apfel, säuerlich ⁴⁾
- 20 g Butter

Für die Sauce

- Wasser
- 1 EL Tomatenmark aus der Tube
- 2–3 EL Rahmsaucen-Pulver ⁵⁾
- 125 ml Sahne
- Meersalz
- Weißer Pfeffer, gem. } Zum Abschmecken
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuß Sherry

Zubereitung:

1. Die Leber unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp gut trockentupfen.
2. Die Leberscheiben von beiden Seiten leicht salzen, pfeffern und in Mehl wenden.
3. Zwiebeln pellen, in 1/2 cm-Scheiben schneiden.
4. Den Apfel abwaschen und das Kerngehäuse ausstechen. Etwas später (siehe Punkt 7) vom Apfel oben und unten den ‚Kanten‘ abschneiden und den Rest in 4 dicke Scheiben schneiden.
5. Das Öl in einen kleinen Topf gießen, wo es etwa 1 cm hoch stehen soll. Öl erhitzen. Bilden sich an einem in das Öl gelegten kleinen Holzspatel kleine Bläschen, dann ist das Öl heiß genug, um darin die Zwiebeln braun auszubacken (in mehreren Partien) – Vorsicht spritzt! Die fertigen Zwiebelringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
6. In einer großen Bratpfanne die geklärte Butter heiß werden lassen. Dann die Leberscheiben in das heiße Fett legen, die Pfanne etwas rütteln und sofort die Temperatur auf Stufe 2 (von 3) senken. Die Leber muß ganz langsam etwa 2–3 Minuten auf jeder Seite braten.
7. Währenddessen in einer 2. Pfanne die Butter heiß werden lassen. Die Apfelscheiben nebeneinander in die Butter geben und von beiden Seiten nur ganz leicht braten – nicht zu braun.
8. Die Leber soll innen noch zart rosa sein. Durch Draufdrücken mit den Fingern kann man spüren, wann die Leber gut ist. Niemals darf man beim Leberbraten mit einer (Braten-)Gabel in die Leber stechen, sonst verliert sie ihren Saft.
9. Die fertige Leber auf eine vorgewärmte Platte legen. Auf jeder Leberscheibe eine Apfelscheibe legen und die braunen Zwiebelringe darüberstreuen. Warmhalten.
10. Das Fett aus der Pfanne entfernen und den Bratensatz mit etwas Wasser vom Boden unter Zugabe des Tomatenmarks loskochen.
11. Das Saucenpulver mit einem Schneebesen einrühren und so lange rühren, bis die Sauce glatt ist. Die Sahne zufügen und mit Salz, etwas Pfeffer und Zucker abschmecken. Evtl noch etwas Wasser zufügen – die Sauce soll nicht zu dick sein. Zum Schluß den Sherry zur Sauce geben.

Zur gebratenen Leber gibt es Kartoffel-Püree (Rezept 109) und evtl. Apfelmus (Rezept 301) oder Apfel-Kompott (Rezept 256).

Dieses typisch Berliner Gericht gehört zu meinen Lieblingessen, wobei es in meiner Kindheit meistens Schweineleber oder Rinderleber war, die es gefroren günstig gab. Mutter machte dazu aber keine Zwiebelringe und Apfelscheiben – es gab dazu Apfelmus.

Anmerkungen:

- 1) Nach diesem Rezept können auch **Schweineleber** und **Rinderleber** zubereitet werden. Rinderleber macht man vor dem Braten durch Einlegen in frischer Milch (1/2 h) milder.
- 2) Zum Braten der Zwiebelringe.
- 3) Zum Braten der Leber. Eine Alternative ist Butter, der man 1 EL BISKIN-Öl zufügt.
- 4) Säuerliche Äpfel sind: Boskop, Cox Orange.
- 5) Solches Saucen-Pulver gibt es u. a. von: KNORR.

Quelle: Selbst erprobt. Ergebnis meiner Bemühungen, Rezepte aus meiner Kindheit zu rekonstruieren, wobei u. a. ein Rezept in »Time-Life: Die Küche in Deutschland« – 1980 [BU xxx], Seite 97 hilfreich war.
Notiert: 1966