AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

KALBSLEBER ALLA VENEZIANA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Von den Innereien ist Kalbsleber sehr beliebt. Hier ein italienisches Rezept aus Venedig.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Kalbsleber	2 dl	Weisswein
300 g	Zwiebel, in feine Ringe geschnitten	2 dl	Gemüsebouillon
		2 EL	Aceto di Modena
80 g	Butter		

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Bratpfanne aufschäumen. Zwiebel darin sanft anziehen. Regelmässig wenden. Wenn die Zwiebeln glasig sind, etwas Salz darüber streuen und für einen Moment die Pfanne decken. Wein und Bouillon dazugiessen und wieder zudecken. Zwiebeln immer wieder umrühren. Allenfalls etwas Wasser nachgiessen.
2. Die am Stück gekaufte Kalbsleber von der Haut und allfälligen Blutbahnen befreien. Die Leber in grosszügige Würfel schneiden. Den Rest der Butter in einer weiten Bratpfanne leicht nussig werden lassen. Die mit Küchenpapier abgetupfte Kalbsleber einlegen und rundum kurz kräftig anbraten. Leberstücke auf eine flache Platte legen und mit Alufolie locker zudecken.
3. Bratansatz mit etwas Wasser lösen und zu den Zwiebeln geben. Saft der weggelegten Leberstücke zu den Zwiebeln geben. Einige Tropfen Aceto balsamico in Zwiebelsauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Etwas Zwiebelsauce unter die Kalbsleber legen, den Rest daneben. Mit frischem Weissbrot servieren, wie in Venedig.