

Rezept

## Berliner Leber

Ein Rezept von Berliner Leber, am 30.06.2024

### Zutaten

<b>2-3 Scheiben</b> frische Kalbsleber (etwa 250 g)	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>2 EL</b> Mehl	<b>2</b> mittelgroße Zwiebeln
<b>1-2</b> mürbe Äpfel	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>2 EL</b> Butter	Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

### Zubereitung

1. Von der Leber Häutchen und Sehnen entfernen. Mit Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb anrösten. Die Apfelscheiben dazugeben und kurz mitbraten. In einer zweiten Pfanne die Butter zerlassen, die Leber darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4 Min. braten. Salzen und auf angewärmte Teller heben. Zwiebeln und Äpfeln darauf verteilen.