

Kalbsleber mit Zwiebelsauce und Rösti

Seit einiger Zeit bin ich ja nicht mehr alleine mit meiner Liebe zu Innereien, da Kind 2 sich in Hühnerherzen und Leberknödel verliebt hat. Und wie es sich vor kurzem gezeigt hat, auch in Kalbsleber denn von meiner Portion im Gasthaus habe ich nicht wirklich was erwischt und musste mich mit der Rösti zufrieden geben.

Darum gab es jetzt, weil Kind 1 auswärts war und der Lange und ich einen Einzelkindabend mit Kind 2 gemacht haben, zur Feier des Tages Gamen mit den Eltern, Kung-Fu Panda II und geröstete Kalbsleber mit Zwiebeln und selber gemachter Rösti. Der Lange bekam zum Trost ein Spiegelei und war dann auch sehr zufrieden.

Kalbsleber (2 Portionen, Vorbereiten 5 Minuten, Kochen 30 Minuten)

- 2 Esslöffel Rapsöl oder noch besser Gänseschmalz (ich hatte noch □)
- 2 grosse oder 3 normale Zwiebeln (200 g), in dünne Ringe geschnitten
- 2 Kalbsleberschnitten, knapp 1 cm dick (ca. 200 g)
- 1/2 Teelöffel getrockneter Majoran
- 100 ml Wasser oder Bouillon
- Salz

Die Zwiebeln mit Geduld, 1.5 Esslöffel Gänseschmalz und Liebe in ca. 20 Minuten braun braten. Dann aus der Pfanne nehmen. Die Leber in 1 cm breite Streifen schneiden und mit dem restlichen Schmalz bei höherer Hitze (7 von 9) in 1-2 Minuten auf beiden Seiten braun rösten, aber so dass sie innen noch rosa ist! Dann die Hitze stark reduzieren (2-3 von 9), die Zwiebeln und den Majoran zugeben und mit Wasser oder Bouillon aufgiessen und nur sehr kurz köcheln. Erst jetzt mit Salz

würzen und ab zu der Röstli auf den Teller!!

Mit einem Nüsslisalat mit Kürbiskernöl und einem Glas Zweigelt ist das ein Festessen. Findet auch der Lange, solange er die Leber nur probieren muss und stattdessen ein Speigelei auf seiner Röstli massakrieren kann, so dass sie von Eigelb durchtränkt wird □.