

Hauptspeise für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
Energiewert/Person: ca. 1328 kJ/317 kcal



KALBSLEBER MIT ZWIEBELGRUSS

1	rote Zwiebel
3	Bundzwiebeln
wenig	Butter
1 dl	Gemüsebouillon
2 EL	Appenzeller Alpenbitter
1 dl	Saucen-Halbrahm
	Salz nach Bedarf
wenig	Pfeffer aus der Mühle
4	Kalbsleberplätzli (je ca. 130 g, ca. 1 cm dick)
wenig	Weissmehl
etwas	Öl zum Braten
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Zwiebel und Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, Butter warm werden lassen, Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon und Appenzeller Alpenbitter dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Min weich köcheln.

Saucen-Halbrahm dazugiessen, ca. 2 Min. weiterköcheln, würzen. Plätzli mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abschütteln.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Plätzli beidseitig je ca. 1½ Min. braten, würzen, sofort mit dem Zwiebelgemüse servieren.

Dazu passt Rösti.