

# Kalbsleber mit Zwiebeln

Zutaten für vier Personen:

- 500 g Kalbsleber
- 1 Zwiebel
- Salbeiblätter (getrocknet)
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Petersilie (glatt)
- Weißweinessig
- Olivenöl

In feine Würfel geschnittene Zwiebel mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen. Ein bis zwei fein gehackte Salbeiblätter dazu geben und mitdünsten bis die Zwiebel leicht braun wird.

Kalbsleber mit Küchenkrepp trocken tupfen und in etwa eine halben Zentimeter breite Streifen schneiden. Salzen und pfeffern und in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl bei großer Hitze anbraten. Sobald die Leber Farbe annimmt, die Zwiebelmasse dazu geben und etwa zwei Minuten mitbraten.

Die Masse in eine vorgewärmte Schüssel geben und den Bratensatz mit zwei EL Weißweinessig lösen und aufkochen. Die Soße über die Leber gießen und mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Als Beilage passt Weißbrot oder Salzkartoffeln sowie Salat.