

Fegato alla Veneziana

La Mise en Place:

300 g Kalbsleberchen, 2 Zwiebeln, ½ Bund Petersilie, Olivenöl, Butter, wenig Mehl, ½ dl Bouillon, Pfeffermühle, Rosmarin

Die Vorbereitung:

Die Kalbsleberchen in Streifchen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Petersilie hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben, hineingeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten. Die Zwiebeln dürfen nur leicht braun, aber nicht knusprig werden!

Bouillon zu den Zwiebeln giessen. Aufkochen und das Leberchen begeben. Zwei Minuten unter Wenden kurz braten. Zum Schluss die Petersilie darüberstreuen.

Die Vollendung:

Pikant mit Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Das passt dazu:

Natürlich Rösti, Safranrisotto oder, venezianischer, Polenta

