

Fegato alla Veneziana (Kalbsleber venezianische Art)

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 400-500 g Zwiebeln, halbiert
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 500 g Kalbsleberplätzli oder -geschnetzeltes
- 0,5-1 dl Fleischbouillon
- 0,5 Teelöffel Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Das Olivenöl im Brattopf warm werden lassen
2. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und unter Wenden andämpfen. Die Petersilie in der offenen Pfanne kurz mitdämpfen, dann alles zugedeckt auf kleinem Feuer mindestens 30 Minuten weiterdämpfen, nachher Hitze erhöhen.
3. Die Kalbsleberplätzli in breite Streifen schneiden und zugeben (Geschnetzeltes: einfach zugeben).
4. Die Fleischbouillon dazugiessen und die Leber unter häufigem Wenden 4-5 Minuten schmoren.
5. Die Butter daruntermischen, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.
6. Als Beilage passt Polenta oder Rösti.

Tipps & Tricks