

**Vincent Klink**  
**Gebratene Leber mit glasierten Äpfeln**

**Donnerstag, 07. Februar 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 30 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: Leicht**  
**Heimatküche, Schnelle Küche**

**Zutaten:**

**Für die Leber:**

3 rote Zwiebeln  
1 EL Butterschmalz  
2 EL Himbeeressig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Prise Zucker  
800 g Kalbsleber (Scheiben ca. 1,5 cm stark)  
3 EL Mehl  
2 EL Butter

**Für die Äpfel:**

2 Äpfel (z.B. Boskop)  
1 EL Zucker  
1 EL Apfelsaft  
2 EL Butter

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin andünsten. Mit Himbeeressig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und sacht köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind, die Flüssigkeit fast eingekocht ist und alles eine sämige Konsistenz hat.
3. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, gründlich trocken reiben, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in gleichmäßige Spalten schneiden.
4. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen und unter Rühren loskochen. Butter und Apfelspalten in die Pfanne geben und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert.
5. Leberscheiben gründlich kalt waschen, trocken tupfen. Leber mit Pfeffer aus der Mühle würzen und leicht mehlieren.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben darin unter Wenden rosa braten. Danach salzen.
7. Die Leber auf vorgewärmte Teller verteilen, Apfelspalten darauf anrichten und die geschmorten Zwiebeln darüber verteilen. Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree.

Pro Portion: 440 kcal / 1830 kJ  
24 g Kohlenhydrate; 39 g Eiweiß; 20 g Fett