

Kalbsleber flambiert auf Wintermix Salat

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500 g geschneitzelte Kalbsleber
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
1 Schuss „Alte Zwetschke“
Balsamico Essig (alt)
Kürbiskernöl
2 Salbeiblätter
1 Lorbeerblatt
Butter
Thymian
Etwas Sonnenblumenöl
1 EL Butter
Salz
Pfeffer
Wintermix Salat vom Dornbirner
Wochenmarkt
Nüssle (Feldsalat)



Zubereitung:

Den Wintermix Salat mit Kürbiskernöl und mit altem Balsamico anmachen.

Die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln in heißem Öl anschwitzen und die Kalbsleber hinzugeben und rösten.

Während des Röstens etwas frischen Thymian, 2 Salbeiblätter, 1 Lorbeerblatt und etwas Butter hinzugeben.

Mit einem Schuss „Alte Zwetschke“ ablöschen und flambieren.

Erst nach dem Flambieren mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber mit dem Wintermix Salat servieren.

Tipp:

Süßen Balsamico als Deko über Leber und Salat
500 g Leber sollte auch für 7-8 Personen ausreichen (bei 4-gängigem Menü)

Weinempfehlung:

Craciano Rioja

Kochabend:

7. Dez, 2016 / Elmar K. und Bernd M.