



Keller's Rezeptdienst

Nr. 90	Juni	2010
Venezianische Kalbsleber		

ZUTATEN: für 8 Personen

1.4 kg Kalbsleber
1 kg süsse Zwiebeln in Ringe

4 EL Olivenöl
4 EL Butter
Salz
Pfeffer
100ml Marsala trocken

ZUBEREITUNG

1. Etwas Öl und Butter in eine Pfanne geben, die Zwiebelringe darin anbraten.
2. In einer zweiten Pfanne ebenfalls das Öl/Buttergemisch erhitzen und die fein geschnetzelte Leber darin braten, bis sie nicht mehr rot ist, mit etwas trockenem Marsala ablöschen.
3. Mit den Zwiebeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sofort servieren

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg