

Kalbsleberchen an einer Madeirasosse

La Mise en Place:

1 Schalotte, 3 Zweiglein Thymian, Butter, 300 g geschnetzeltes Kalbsleberchen, ½ dl Madeira, ½ dl Bouillon, wenig Maziena, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Die Schalotte in Streifen schneiden. Die Thymianblättchen zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter erhitzen und die Schalotte darin zwei Minuten braten. Das Leberchen dazu geben und drei Minuten mitbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Den Bratsatz mit Madeira und Bouillon löschen. Während fünf Minuten einkochen. Die Thymianblättchen dazu streuen und die Sosse allenfalls mit Maizena etwas eindicken.

Die Vollendung:

Das Leberchen wieder zugeben und gut erhitzen. Mit Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Das passt dazu:

Rösti, Polenta, Kartoffelstock, Risotto

