

Kalbsleberchen mit Balsamico-Schalotten *Ein Rezept, das in jedes gute Kochbuch gehört!*

La Mise en Place:

3 Schalotten, 300 g Kalbsleberchen, 8 Cherrytomätchen, 2 EL Honig, 2 TL Butter, ½ dl Balsamico, Pfeffermühle, Butter, Maiskeimöl, Thymian

Die Vorbereitung:

Die Schalotten längs halbieren. Das Leberchen in Streifen schneiden und die Cherrytomätchen halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

In einem weiten Topf Honig mit Butter erhitzen und die Schalotten darin zwei Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Mit Balsamico löschen und 15 Minuten leise köcheln.

Cherrytomätchen dazu setzen, erneut aufkochen und mit Pfeffer bestreuen. In der Bratpfanne Butter und Maiskeimöl erhitzen und darin das Leberchen scharf braten.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer und Thymian bestreuen und mit den Balsamico-Schalotten servieren.

Das passt dazu:

Rösti, Polenta, Kartoffelstock, Risotto

