

Kalbsleberchen mit Rosmarin, Thymian und einem Rahmsösschen

Wer seufzt denn da so wohlöglich?

La Mise en Place:

1 Zweiglein Rosmarin, 3 Zweiglein Thymian, 300 g Kalbsleberchen, Butter, 1 Schuss Weisswein, 2 EL Zitronensaft, 1 Schuss Halbrahm, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Die Rosmarinnadeln und die Thymianblättchen fein hacken. Das Leberchen in Streifchen schneiden und mit den Kräutern mischen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin das Leberchen auf den Punkt braten. Herausnehmen.

Den Bratsatz mit Weisswein und Zitronensaft lösen. Halbrahm angiessen und unter stetem Rühren zu einer sämigen Sosse köcheln.

Die Vollendung:

Die Leberchen wieder dazu setzen, mit Pfeffer bestreuen und gut heiss werden lassen – seufz!

Das passt dazu:

Polenta schmeckt ganz köstlich

