

# Lebergeschnetzeltes m. Korinthen + Pinienkernen

Fleisch-Kalb

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN / Portionen		2	4
Zwiebel	St	1	2
Champignons	g	100	200
Kalbsleber	g	300	600
Butterschmalz	EL	½	1
Pinienkerne	g	30	60
Korinthen	EL	½	1
Salz, Pfeffer etwas			
Butter	EL	1	2
Rotwein (Spätburgunder)	ml	125	250
Kalbsfond	ml	125	250
Rosmarin, fein gehackt	TL	1	2
Blatt Petersilie	Bund	½	1

## VORBEREITEN:

1. Zwiebel schälen und fein schneiden.
2. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.
3. Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in feine Blättchen bzw. feine Streifen schneiden.
4. Die Petersilie waschen und fein hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin kurz (ca.1 Minute) scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Geschnetzelte auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm halten.
2. Zwiebeln in der Pfanne mit Butter anrösten, Pinienkerne, Korinthen und Champignons zugeben und anbraten.
3. Mit Rotwein ablöschen, den Kalbsfond zugießen und den Rosmarin dazugeben. Die Soße so lange einkochen, bis sie dickflüssig ist.
4. Petersilie untermischen und das Lebergeschnetzelte mit dem ausgetretenen Bratensaft zugeben. Alles kurz aufkochen, durchschwenken und anrichten

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Dazu passen gut Kartoffelpüree, Rösti oder Nudeln.



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			