

Andrea Safidine
Leber mit Zwiebeln und Birnen**Montag, 26. August 2024**
Rezept für 4 PersonenDauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche**Zutaten**

800 g	Kartoffeln, festkochend
etwas	Salz
3	Zwiebeln
4 EL	Weizenmehl, Type 405
etwas	Pflanzenöl zum Anbraten
2	Birnen
2 Stängel	glatte Petersilie
600 g	Kalbsleber
2 EL	Butter
etwas	Pfeffer

Außerdem:

Waffeleisen

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken, 1 TL Salz hinzugeben, das Wasser aufkochen lassen, kurz kochen lassen und die Kartoffeln ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
2. Dann Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und pellen.
3. Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Ringe zertrennen.
4. Einen flachen Teller mit Mehl bereitstellen. Die Zwiebeln im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln.
5. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
6. In der Zwischenzeit die Birnen waschen, abtrocknen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Birnenhälften in Scheiben schneiden.
7. Die Birnen zu den Zwiebeln geben und mitbraten, bis die Zwiebeln goldgelb und die Birnen glasig sind.
8. Für die Kartoffeln das Waffeleisen erhitzen und einfetten.
9. Anschließend die Kartoffeln einzeln in das Waffeleisen geben und zudrücken. Ca. 5 Minuten die zerquetschte Kartoffel im Waffeleisen kross backen. Die restlichen Kartoffeln auf die gleiche Art kross backen.
10. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen.
11. Die Leber abbrausen, gründlich trockentupfen, in Portionsstücke schneiden und im übrigen Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.
12. Zwiebeln und Birnen aus der Pfanne nehmen, etwas Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Leberstücke darin von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Butter mit in die Pfanne geben und Leber mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Die krossen Kartoffeln salzen. Kartoffeln und Leber auf Teller verteilen. Zwiebeln und die Birnen auf der Leber anrichten und das Bratfett darüber träufeln lassen. Mit Petersilie garnieren.

Pro Portion: 440 kcal/ 1840 kJ
47 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 16 g Fett