



Fegato di Vitello

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das leckere, schnelle italienische Kalbslebergericht

Zutaten

- 600 g frische Kalbsleber in 3 - 4 cm großen Scheiben
- (geht auch mit Schweine, Rinder oder Geflügelleber)
- 80 g mageren, gewürfelten Speck
- 30 - 40 g Butter
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln in Halbscheiben
- 1 frische, fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 125 ml trockener ital. Rotwein
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den mageren Speck mit etwas Butter zunächst 2-3 min. kross auslassen und zeitversetzt die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben und weitere 2 min. zusammen braten.

Schritt3

Mit Rotwein ablöschen und Alles 5 - 6 min. reduzieren.

Schritt4

Die geputzte Kalbsleber von Häuten, Sehnen und Strängen befreien und in 3 - 4 cm kleine Scheiben

schneiden. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt5

In schäumender Butter kurz und heiß, von allen Seiten heraus braten und zu den Rotweinzwiebeln geben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Gern reiche ich dazu Kartoffelschnee oder einen zünftigen Kartoffelstampf und mit einem Glas des gleichen Rotweins der auch zum Kochen verwandt wurde.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** innereien, kalbsleber, rotwein, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fegato-di-vitello/>