



Kalbsleber im Speckmantel mit Rotwein - Preiselbeer Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Stimmig - herzhaft - schmackig“, einfach nur lecker

Zutaten

- 8 Scheiben Kalbsleber à 60 g -70 g, abgezogen, ohne Gallenstränge
- 16 Scheiben magerer Speck, dünn geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Thymian Zweige, gezupft, gehackt
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 150 ml trockener Rotwein
- 50 ml Portwein
- 1 1/2 El Butter
- 2 El kalt gerührte Preiselbeeren
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Rotwein - Preiselbeer Sauce:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen und mit Rot - und Portwein ablöschen.

Schritt3

Etwas reduzieren lassen und den Bratensaft aufgießen. Auf die Hälfte reduzieren lassen, die Preiselbeeren dazu geben, nachschmecken.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren 1 El kalte Butter unterrühren.

Schritt5

(Das ergibt den tollen, "samtigen" Geschmack)

Schritt6

In der Zwischenzeit die Kalbleberscheiben von der äußeren, dünnen Haut befreien, abziehen, ev. vorhandene Gallenstränge heraus schneiden.

Schritt7

Mit dem gehackten Thymian bestreuen und mit jeweils 2 dünn geschnittenen Scheiben Speck umwickeln; leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt8

In die aufschäumende Butter geben und bei mittlerer Hitze lediglich 1 min. auf jeder Seite braten.

Schritt9

Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze "ausruhen" nach garen lassen.

Schritt10

Saftig, rosa halten nicht trocken braten, danach salzen und pfeffern

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf vorgewärmten Tellern, auf einem Apfel - Sellerie Kartoffel Püree anrichten und mit der Sauce überziehen.

Schritt13

Ev. mit einem frischen, herzhaft angemachten Blattsalat ergänzen.

Rezeptart: Kalbfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-im-speckmantel-mit-rotwein-preiselbeer-sauce/>