



Kalbsleber - Radicchio - Röllchen auf „Venezianische Art“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der italienische Klassiker, einfach und schnell gemacht, frisch und lecker

Zutaten

- 8 Scheiben Kalbs - oder Färsenleber à 80 g ohne Haut und Sehnen
- 1 großer Kopf langer Radicchio (lungo)
- 2 El Olivenöl
- 30 g Butter
- 2 cl Marsala
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Radicchio zunächst putzen, waschen, auseinander nehmen und 4 gleichmäßig große Bündelchen zusammen fassen. Den Knoblauch klein würfeln, Petersilie hacken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Leberscheiben auslegen, etwas salzen und pfeffern. Die Radicchio - Bündelchen anpassen, einrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren, äußerlich würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt5

Das Olivenöl mit der Butter erhitzen, die Röllchen rund herum ca. 5 - 6 min mit dem Knoblauch anbraten. Farbe nehmen lassen, heraus nehmen, etwas ausruhen, warm halten.

Schritt6

Den Bratenfond mit dem Marsala ablöschen und noch etwas kalten Butter und die Petersilie unterrühren, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Auf vorgewärmten Tellern, 2 Stück p. P. anrichten und mit dem Bratenfond überziehen, sofort servieren.

Schritt9

Dazu passen: Verschiedene Pasta, Gnocci oder auch ein rustikaler, deutscher Kartoffelstampf

Rezeptart: Kalbfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-radicchio-roellchen-auf-venezianische-art/>