



# Kalbslebergeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rotwein

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Schnelle, herzhaft-ele Küche, dabei edel und so... lecker

## Zutaten

- 500 g Kalbsleber in Scheiben
- (Schmeckt auch mit Geflügelleber, weniger mit Schweineleber)
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 100 ml trockener Rotwein
- 50 ml roter Portwein
- 250 g gewaschene Steinchampignons in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas Butterschmalz
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Zunächst die Champignons in Butterschmalz kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

### Schritt3

Die Zwiebeln und die Pilze dazu geben, ev. austretenden Pilz Fond völlig reduzieren lassen und mit 1/2 Tl Rosenpaprika bestäuben. Mit dem Rot - und Portwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

#### **Schritt4**

Den Bratensaft aufgießen, wieder etwas auf die benötigte Menge einkochen lassen, salzen pfeffern.

#### **Schritt5**

#### **Schritt6**

Zeitgleich die Hälfte des Lebergeschnetzeltem in heißem Öl anbraten, die Hitze reduzieren und ca. 2 - 3 min. weiter braten. Nicht zu trocken braten, rosa halten, erst jetzt salzen und pfeffern. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

#### **Schritt7**

Zur Sauce geben, beides mischen, nachschmecken.

#### **Schritt8**

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Gern reiche ich mein Kalbslebergeschnetzeltes mit Kartoffel Püree oder in einem Kartoffel Püree Ring und ergänze alles mit einem frischen Blattsalat.

#### **Schritt11**

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** rotwein, Schnelle, herzhafte Küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbslebergeschnetzeltes-mit-frischen-champignons-in-rotwein/>