



Deli Marc Trinkessig

Kalbsleber Max

Rezept

Zutaten

500 g Kalbsleber (sauber und ohne Haut und Sehnen)

4 EL gehackte Petersilie

2 gehackte Schalotten

2 EL Paprika (mild)

100 g Butter

Deli Marc Trinkessig

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Hälfte der Butter in heisser Pfanne zergehen lassen und die Kalbsleber (in Würfel geschnitten) kurz anbraten.
2. Leber sofort in einen Teller separat lagern.
3. In der gleichen Pfanne Rest der Butter heizen und die Schalotten andünsten.
4. Leber begeben und mit Salz Pfeffer, Paprika und Petersilie bestäuben.
5. Umgehend mit Deli Marc ablöschen und sofort servieren