

KALBSLEBER MIT JUS UND APFELRINGEN



BIERTIPP:

Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

4 Scheiben Kalbsleber á 140 g
Salz, Pfeffer
40 g Butter
Mehl zum Stauben

Braune Kalbs-Grundsauce:

40 g Pflanzenöl
500 g Kalbsknochen und Parüren
250 g Wurzelgemüse
100 g Zwiebel
100 g Lauch
Etwas Zucker
30 g Tomatenmark
1/4 l Rotwein
2 l Wasser
Knoblauchzehen, Lorbeerblatt, Pfefferkörner,
Wacholderbeeren, Korianderkörner, Bouquet garnie
(Petersilienstängel und Rosmarin)

Apfelmus:

2 Boskop-Äpfel
Tipp: Boskop ist eine alte Apfelsorte aus der Steiermark
mit einer süß-säuerlichen Geschmacksnote. Ersatzweise
können Sie auch Golden Delicious verwenden.
2 EL Zucker
1/4 l Weißwein
Saft einer 1/2 Zitrone

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Den Kalbsfond mit Portwein und Rosmarin reduzieren,
passieren und mit kalter Butter montieren. Die Leberscheiben
beidseitig mit Mehl bestäuben und in Butter von jeder Seite 2
min braten. Erst hinterher mit Salz und Pfeffer würzen, kurz
rasten lassen und auf ein Küchenpapier abtupfen.

Apfelmus:

Alle Äpfel schälen und die Schale mit Zucker, Weißwein und
Saft einer 1/2 Zitrone aufkochen. Passieren und in diesem Sud
aus 2 Äpfeln das Apfelmus zubereiten.

Apfelring:

Den 3. Apfel, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse
entfernen, 4 Scheiben schneiden und in Butter und etwas
Zitronensaft beidseitig glasieren.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



KALBSLEBER MIT JUS UND APFELRINGEN



BIERTIPP:
Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

Apfelring:

1 Boskop Apfel
20 g Butter
Saft einer ½ Zitrone

Kartoffel-Erbсен-Stampf:

300 g Mehligе Kartoffeln
50 g Butter
80 g Erbsen
Salz, Muskat

ZUBEREITUNG

Kartoffel-Erbсен-Stampf:

Die Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und in Salzwasser weichkochen. 5 Minuten vor dem Garen der Kartoffeln die Erbsen zufügen und weichkochen. Das Wasser abseihen, Butter zufügen und mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Kartoffelstampfer ordentlich zerdrücken (stampfen). Mit 2 Löffeln Nockerl formen und mit der Leber anrichten.

Braune Kalbs-Grundsauce:

Kalbскnochen und Parüren im Ofen bei 200° ca. 25 min rösten. Wurzelgemüse 2 cm groß schneiden und in Öl goldbraun rösten. Jetzt erst 2 cm groß geschnittene Zwiebel- und Lauchwürfel begeben und mitrösten. Zucker einstreuen, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Rotwein 2x ablöschen, reduzieren. Mit Wasser aufgießen, Gewürze zerstoßen und mit dem Fond zufügen. Aufkochen lassen, ab schäumen, langsam weiter sieden, Bouquet Garnitur begeben. Mindestens 3 Stunden langsam köcheln, Fond passieren und abkühlen.

Apfelmus und Sauce anrichten, Leber und glasierte Apfelscheiben draufsetzen und mit Kartoffel-Erbсен-Stampf vervollständigen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

