



Geschnetzeltes Kalbsleberli

Für 4 Personen

500 g Kalbsleberschnitten ca. 1 cm dick

1 mittlere Zwiebel

50 g Butter

wenig Mehl zum Bestäuben

Salz, Pfeffer
Petersilie

Leberschnitten in ca 4 cm lange Streifen schneiden. Mit einem Hauch Mehl bestäuben.

Butter schmelzen und Zwiebel darin glasig andünsten.

Die geschnetzelte Leber zugeben und nur ganz kurz im heissen Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann sofort auf die vorgewärmten Teller servieren und mit etwas feingehackter Petersilie bestreuen.