

# *kulinarische Reise durch Deutschland*

*Guten Appetit!*

Berliner  
Kalbsleber



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

## *Berliner Kalbsleber*

### *Zutaten für 4 Personen:*

4 Zwiebeln, 2 säuerliche Äpfel, 40 g Butter, 600 g Kalbsleber, 40 g Butterschmalz, Mehl für die Leber zum Wenden, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

### *Zubereitung:*

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen, Zwiebelringe und Apfelscheiben darin andünsten.
2. Parallel dazu die Kalbsleber in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und die Leber in heißem Butterschmalz auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.
3. Die Leber nach Geschmack salzen und pfeffern und zusammen mit den Zwiebelringen und Apfelscheiben anrichten und servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree.