

Mise en place

- 2 Kalbsleberschnitten
à ca. 130 g
- Gewürzmischung
- 1 CL Butter

- 2 EL Rotwein
- ½ dl roter Porto
- 2 CL Quittengelée
- 1 dl Fleischextrakt
(oder Jus)
- Salz
- Pfeffermühle

Kalbsleber an Quittensauce

Die Leber mit einem Küchenpapier trockentupfen und allfällige Blutgefäße ausschneiden.

Die Leber kurz bevor sie gebraten wird vorsichtig mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden Butter ➔ **bei mittlerer Hitze** ➔ beidseitig goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergiessen. Ein Vorgang, der nur kurze Zeit dauert, weil die Leber anschließend ➔ **zugedeckt** ➔ auf einem Teller am Herdrand rosa durchziehen soll.

Bratsatz mit Rotwein und Porto auflösen und bei ➔ **grossem Feuer** ➔ um mindestens die Hälfte reduzieren, Quittengelée und aufgelösten Fleischextrakt (oder Fleischjus) zufügen und zu sirupartiger Konsistenz kochen. Die Sauce zum Schluss vorsichtig salzen und mit wenig weissem Pfeffer aus der Mühle aromatisieren.

Die Leber auf heiße Teller legen und mit der Sauce überziehen.