



Kalbsläberli nach Riehener Art

Zutaten für zehn Personen

- 1.6 kg Kalbsleber (20 Scheiben à 80g)
- 400 g geräucherter Speck (20 Scheiben à 20g)
- 4 Äpfel
- Sauce nach Beschrieb

Zubereitung

Äpfel schälen und ausstechen, in Scheiben schneiden.

Erdnussöl erhitzen und die Leberscheiben beidseitig anbraten, herausnehmen, warm stellen.

Speck- und Apfelscheiben in der gleichen Pfanne anbraten.

Leber auf Teigwaren anrichten, mit Speck- und Apfelscheiben garnieren.

Mit Bratensauce servieren (mit Schalotten, Butter, Tomatenpüree, Rosmarin, Madeira)