



Kalbsleber auf russische Art

fuer 2 Personen

Zutaten

Pfeffer, weiss
Salz
Zitronensaft
1 Becher Creme fraiche
1 TI Mehl
1/2 Gurken, Salat
100 g Pilze, Champignons
100 g Zwiebeln, rot
125 ml Bruehe, Fleisch
2 Ei Dill
250 g Kalbsleber
40 g Butter

Kalbsleber säubern und in kleine Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und fein hacken, Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Salatgurke schälen und mit dem Ausstecher Kugeln formen. 20g Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. In einer anderen Pfanne in weiteren 10g Butter die Champignons dünsten. Die restlichen 10g Butter in einem Topf erhitzen, die Gurkenkugeln hineingeben, leicht salzen und pfeffern. Zugedeckt im eigenen Saft 10 Minuten dünsten. Sobald die Zwiebeln etwas Farbe genommen haben, die Leber in die Pfanne geben und 2 Minuten unter Rühren braten. Mit Mehl bestäuben und mit der Fleischbrühe aufgießen. Unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne dann vom Herd nehmen und Champignons, Gurkenkugeln und Creme fraiche unter die Leber rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig säuerlich abschmecken. Leber in einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit Dill bestreut servieren. Dazu frisches Baguette und Salat aus roten Beten reichen.