

## **Kalbsleber venezianische Art (2 Personen)**

- Fegato alla Veneziana

500 gr	Kalbsleberli
2 EL	Olivenöl
1 dl	Kalbsfond
2	Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten (400 gr)

### **ZUBEREITUNG**

1. Zwiebeln in Öl anbraten, etwas Zucker hinzugeben (karamelisieren), beiseitestellen.
2. Leberli etwas Salzen und mit schwarzem Pfeffer pfeffern.
3. Leberli mit wenig Mehl bestäuben.
4. Leberli in der Pfanne 2 Min. stark anbraten.
5. Mit Kalbsfond ablöschen und die Zwiebeln begeben.
6. Leberli in der Pfanne 4-5 Min. schmoren.

### **DAZU PASST**

1. Rösti
2. Polenta