

Kalbsleberli (2 Personen)

500 gr Kalbsleberli
1 EL Bratbutter
1 dl Rahm
Cognac (Biskuite)
Kräuterbutter

2 Grosse Zwiebeln karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Bratbutter in einer Pfanne hoch erhitzen (Stufe 9)
2. Leberli kurz anbraten
3. Zwiebeln begeben
4. Mit Weisswein ablöschen
5. Rahm begeben
6. 1 Schuss Cognac (Biskuite)
7. Abschmecken mit Salz und Pfeffer
8. Kräuterbutter begeben und nur noch schmelzen lassen

DAZU PASST

1. Rösti
2. Polenta