

Lust auf beef?

Méli-Mélo aus Geschnetzeltem und Leber vom Natura-Veal



Manche lieben sie, andere mögen den kräftigen Geschmack nicht: Die Rede ist von der Leber. In diesem Méli-Mélo wird die Kalbsleber für einmal gemischt mit Geschnetzeltem vom Natura-Veal an einer Sauce aus Whisky, Rahm und Oregano serviert.



(Foto: Nadine Strub)

Zutaten für 4 Personen

- 200g Leber vom Natura-Veal
- 200g Geschnetzeltes vom Natura-Veal
- 200g Nieren* vom Natura-Veal
- 100g Champignons
- 1 EL gehackte Schalotte
- 2 EL Butter
- 1/3 Tasse Fleischbouillon
- 3 EL Whisky
- 4 EL Rahm
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Paprika
- Maizena
- Evtl. 1 TL gehackte Petersilie zum Dekorieren

Zubereitung

Leber und Nieren* in feine Scheiben schneiden, Champignons vierteln.

Die Butter erhitzen. Das Fleisch, die Leber und die Nieren* rasch unter Wenden anbraten. Sobald es leicht Farbe annimmt, aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen und warm stellen.

Schalotten und Champignons im Bratenfondes 2-3 Minuten andünsten. Maizena in Bouillon verrühren, zugeben und aufkochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Whisky und Rahm zugeben. Auf kleinem Feuer etwas eindicken. Das Fleisch zugeben und nochmals heiss werden lassen.

Beispielsweise mit Reis servieren und mit etwas Petersilie dekorieren.

*Anstatt Nieren können auch 100g Magerspeckwürfeli und zusätzliche 100g Natura-Veal-Geschnetzeltes verwendet werden.

Quellen Rezept: «Kreativ Kochen» von Marianne Kaltenbach / Annabelle-Spezialitäten-Rezept