

# Aufgetischt

Donnerstag, 26. Oktober 2017



## Geröstete Leber mit Rotweinsauce und Rösti

### Zutaten für 4 Personen:

700 Kalbsleber ohne Haut  
120g Zwiebeln  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
Majoran, Petersilie  
Weinbrand

Leber in Streifen schneiden mit den gehackten Zwiebeln und der Butter scharf anbraten. Die Gewürze zugeben und mit Weinbrand ablöschen, danach mit der Rotweinsauce aufgießen.

### ROTWEINSAUCE:

½ Liter Pinot Noir  
2 EL Zucker  
½ Liter Kalbsfond

Zucker karamellisieren, mit Wein ablöschen und mit dem Fond aufgießen, dann um die Hälfte reduzieren.

### RÖSTI:

2 große mehlig Kartoffeln  
2 EL Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
1 EL Butter

Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und grob raspeln. Würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz rösten, dann mit der Butter die Kartoffeln in Form bringen und wenden. Goldbraun fertig rösten.