

Kalbsleber à la mode provençale

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.			
Fleisch, Fisch, Eier		Vorbereitung	
Schweiz		Kochzeit	
		Menge für	pro Person

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	80	Gramm	Kalbsleber
2		Stück	Zwiebel: mittelgross
3	1	Teelöffel	Kräuter provençale
4	15	Gramm	Butter
5			Salz
6			Pfeffer
7	100	Gramm	Champignons
8	1	Bund	Petersilie

Anleitung Zubereitung

1	Zwiebel fein hacken und mit der Butter kurz dünsten
2	Leber mit Pfeffer, Aromat und Kräutern würzen und kurz, unter stetigem wenden zusammen mit der gedünsteten Leber braten
3	Mit den Eiernudeln auf einem grossen Teller servieren.
4	Variante: Anstelle von getrockneten Kräutern zusammen mit frischer gehackter Petersilie, gehackter Zwiebel und fein geschnittenen Champignons. Alles zusammen braten.