

Leber vom Mecklenburger Bio Kalb

mit Äpfeln aus dem Alten Land und Röstzwiebeln
mit Kartoffelstampf

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02864

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Kalbsleber	494724	1.600 g
	Bio Zucker	586054	10 g
	Äpfel GalaRoyal	411738	600 g
	Bio Butter	705547	100 g
	Bio Pfeffer	586772	4 g
	Metzgerzwiebeln	351676	600 g
	Mehl Type 405	1458	40 g
	Pflanzliches Öl mit Buttera- roma PREP	331609	40 ml
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	6 g
	Kartoffelbrei KB	MM02972	2.000 g
	Trinkwasser		

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
3. Apfelscheiben in Butter von beiden Seiten anschwitzen. Zum warm halten in den Ofenstellen.
4. Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin anbraten. Zum warm halten in den Ofen stellen.
5. Leberscheiben kurz in Mehl wälzen. Leberscheiben in Butterschmalz (PREP) von beiden Seiten ca. 4-6 Minuten rosa garen.
6. Rezeptur Kartoffelbrei siehe eigene Zubereitung (MM02972)

* Nur national verfügbare Artikel.