

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

KALBSLEBER MIT SCHARF GEWÜRZTEM RÜHREI

Zutaten:

Für das Rührei:

4 Deutsche Frisch-Eier

4 EL Sahne

1/2 TL Salz

1 Peperoni

etwas frisch gemahlener Pfeffer

1 TL frisches Bohnenkraut

1 EL frisches Basilikum

2 EL gehackte Petersilie

40 g Butter

500 g Kalbsleber

40 g Butter

50 g gewürfelte Zwiebel

1/2 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Für das Rührei 4 Eier mit 4 EL Sahne in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, der ganz fein gehackten Peperoni (vorher Kerne entfernen) und dem Pfeffer verrühren.

Dann Bohnenkraut, Basilikum und Petersilie hacken und dazugeben. Kurz unterrühren.

Die Kalbsleber bereits vom Metzger herrichten und in Scheiben schneiden lassen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin hell anlaufen lassen, die Kalbsleberscheiben hineinlegen und von einer Seite anbraten.

Salzen und pfeffern, wenden und die bereits gebratene Seite ebenfalls salzen und pfeffern.

Fertig braten, bis sie schön hellbraun sind. Warm stellen. Butter für das Rührei zerlaufen lassen, die Eiermischung hineingießen und mit einer Gabel ständig bewegen, bis sie leicht anfängt zu stocken.

Die Kalbsleber auf den Tellern verteilen, das Rührei darüberhäufen und mit Petersilienkartoffeln und Salat servieren.

Port. 1800 kJ/430 kcal