

Geschnitzelte Kalbsleber mit Äpfeln

1-2		Äpfel	in Schnitze schneiden, evtl. nicht schälen
1	El	(Brat-)Butter	in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Apfelschnitze hellbraun braten, im vorgeheizten Ofen warm stellen (oder unter Alufolie).
ev. nochmals		(Brat)butter	erhitzen
400g		Kalbsleber, Würfel	evtl. mit Haushaltspapier trocken tupfen, im heissen Fett, ca. 2 Min. braten, würzen
		Salz, Pfeffer	
½	dl	Calvados	zusammen ablöschen, kurz aufkochen,
½	dl	Kalbsfond	Äpfel zugeben, servieren
½-1	dl	Rahm	
		Baguettescheiben	kurz etwas rösten, dazu servieren

