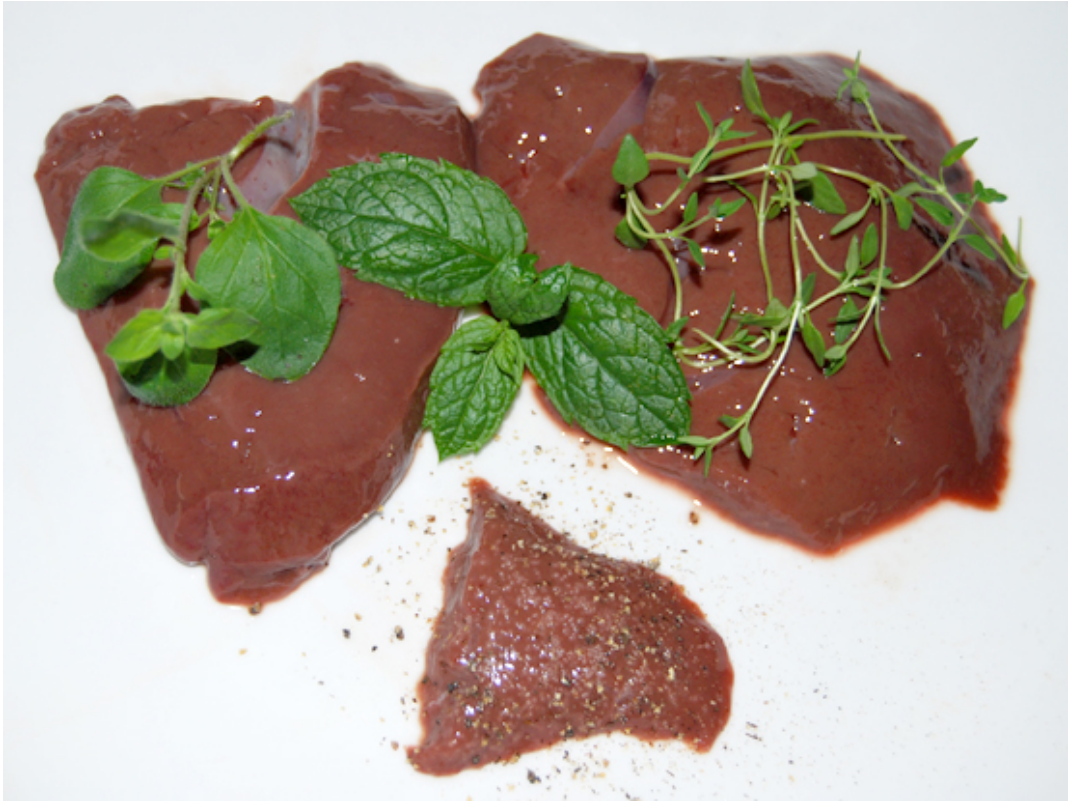
Rohe Kalbsleber



Rohe Kalbsleber, das Essstückchen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Kräuter sind nur ein Garnierungsvorschlag.

Dies ist vermutlich das puristischste Rezept, das ich je probiert habe. Deswegen wird sich die Zubereitung auch nur auf einige wenige Zeilen beschränken und somit das kürzeste Rezept sein, das ich bisher kenne.

Drei Zutaten: Rohe Kalbsleber, Salz und Pfeffer. Ich bin dem Hinweis in einem Kommentar von einer Kollegin unter DerMutAnderer gefolgt, in dem sie schreibt, dass ihr Vater früher dies sehr oft gegessen habe und sie auch – und sie dies bis auf den heutigen Tag auch tut. Und ihr Hinweis war dann auch, nicht eine ganze Scheibe Kalbsleber mit Salz und Pfeffer zu würzen, sondern nur (!) den jeweiligen Bissen, den man essen möchte.

Das Ganze ist ja ähnlich wie bei bei den Eskimos, die bei dem Fang eines Wals oder eines Seehundes einen Teil der Leber

jeweils an ihre Fänger verteilen, die sie sofort roh verzehren. Von daher sollten keine Bedenken bestehen, wenn man die rohe Leber eines Kalbes verspeist.

Der Genuss war sehr gut, die rohe Kalbsleber hat einen erdigen, kräftigen Leber-Geschmack. Es ist etwa so, wie wenn Sie das erste Mal Sushi essen. Ich habe dies vor ca. 17–18 Jahren erlebt. Man bestellt Sushi, also rohen Fisch, und denkt sich, „Ne, das kann man nicht essen, das ist roher Fisch!“ Und probiert es dennoch und es schmeckt merkwürdigerweise gut. Nur der Magen hat so etwas noch nicht verarbeitet und sagt: „He, was mutest Du mir denn zu? Das habe ich noch nie gehabt und noch nie verdaut, was ist denn das für ein Zeugs!“ Und eventuell braucht Ihr Magen einige Zeit zur Verdauung, dananch dürfte alles aber ohne Probleme verlaufen.

Zutaten:

- 200 g rohe Kalbsleber
- frisch gemahlenes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: 1 Min.

Die Leber in kleine Stücke schneiden. Jeweils nur das Stückchen, das Sie direkt essen wollen, salzen und pfeffern.