Gegrillte Kalbsleber mit Kartoffelstampf

Mein Discounter hatte überraschenderweise Kalbsleber im Sortiment. Das hat er selten. Also habe ich sofort davon gekauft.

Ich esse Leber recht gern. Aber Kalbsleber bekommt man selten, und sie ist sehr zart und lecker.

Dass die Leber von einem Kalb stammt, sieht man auch daran, dass sie hellrosa ist, und nicht dunkelrot bis braun wie von einem Rind.

Ich grille die Kalbsleberscheiben in einer Grill-Pfanne. Dann salze und pfeffere ich sie.

Dazu gibt es als Beilage einen Stampf von Kartoffeln. Ich esse Stampf ja wirklich sehr gerne, gern auch von anderem wie Pastinaken, Wurzeln o.ä.

[amd-zlrecipe-recipe:1138]