

## Kalbsleberbraten mit Zwiebel-Sojasauce

Zubereitungszeit **45 Minuten**

Kalorien pro Portion **286**



### Zutaten für 4 Personen

500 g Zwiebeln  
2 EL Öl  
3 EL Kikkoman Wok Sauce  
50 ml Hühnerbrühe  
20 g Butter  
150 g Kalbsleber  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
4 EL Weizenmehl  
Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln putzen und in dünne Scheibe schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebelscheiben gut anschwitzen, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.
2. Die Wok Sauce zusammen mit der Hühnerbrühe hinzugeben und 2 bis 3 Minuten weiter köcheln lassen. Zum Schluss Butter dazugeben und untermengen.
3. Kalbsleber in 150 g Scheiben schneiden und ganz leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Dann die Kalbsleber in Weizenmehl wenden.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen und Kalbsleber von beiden Seiten anbraten.
5. Dann auf einen Teller mit beliebigen Beilagen (z.B. Salat, Gemüse wie Wok-Gemüse oder Kartoffel-Möhren-Mix, Reis, Kartoffeln) legen und die Zwiebelsauce darüber gießen. Grob gehackte Petersilie darüber streuen.

**Guten Appetit!**