



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Beefsteak Tatar**

\*\*\*\*\*

**Kalbsleberli mit Rösti**

\*\*\*\*\*

**Apfestrudel mit Vanillesauce**

Zutaten: Zubereitung:

**Kalbsleberli mit Rösti**

600 g	Kalbsleber	grob schneiden, Sehnen u. Venen entf.	Ofen incl. Platte auf 65°C grad Vorheizen. Pfanne stark erhitzen Öl beifügen und Fleisch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warmstellen.
1 Bund	Schnittlauch	fein schneiden	Im Olivenöl Zwiebeln andünsten. Mit Calvados und dem Weisswein ablöschen. Kräuterbutter und die frischen Kräuter dazugeben. Eine Minute leicht köcheln lassen. Leber wieder dazugeben und mit der Rösti anrichten.
1 dl	Weisswein		
1 Bund	Petersilie	fein gehackt	
100 g	Zwiebeln	grob gewürfelt	
3 EL	Erdnussöl		
800 g	Kartoffeln	Agatha oder Rainer	Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Langsam bei niedriger Temperatur goldgelb backen.
3 EL	Butter		In einer beschichteten Bratpfanne die Hälfte der Butter und das Öl erhitzen. Kartoffeln hineingeben, salzen und auf mittlerem Feuer unter Wenden 3-4 Minuten anbraten. Dann die Kartoffeln zu einem Kuchen formen und auf beiden Seiten knusprig braun braten, dabei nach und nach die restliche Butter beifügen. Die Rösti auf einen Teller stürzen und sofort servieren.
2 EL	Erdnussöl		
	Salz		