

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Französische Kalbsleber

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Innerei, Kalb, Leber, Lorbeer, Frankreich

---

50 g Spickspeck (Stücke),	3 Lorbeerblätter,
4 Salbeiblätter (fein -gehackt),	1 Teel. Puderzucker,
500 g Kalbsleber am Stück -(enthäutet),	1 Liter trockener Weißwein, 100 g Speckscheiben

---

Die Spickstücke in Salbei wälzen, die Leber damit spicken und mit den Lorbeerblättern in eine möglichst enge Schüssel legen.

Den Zucker darüber stäuben, den Wein dazugießen und mindestens über Nacht stehen lassen.

Eine Auflaufform mit den Speckscheiben belegen.

Das Fleisch dazugeben und einen Teil der Marinade zugießen.

In dem auf 220 Grad vorgewärmten Backofen 1 Stunde braten.

Servieren: Die Leber kann auch kalt serviert werden.