

## Der Tipp von Martin Steiner: Kalbsleber – ein besonderer Genuss

Die Kalbsleber, die eine Spezialität, die leider etwas in Vergessenheit geraten ist. Dabei ist sie wunderbar zart, lässt sich gut abrösten und eignet sich am besten für geröstete Leber, die man etwa nur mit gerösteten Schalotten oder mit Champignons und Speckwürfel röstet. Besonders gut schmeckt auch ein Kalbsleberschnitzerl, also in Mehl, Ei und Brösel paniert. Für weitere Infos: Fleischerei Steiner im niederösterreichischen Sollenau. Autorin: Andrea Pascher



Steiner Kalbsleber

Die Kalbsleber, die eine Spezialität, die leider etwas in Vergessenheit geraten ist. Dabei ist sie wunderbar zart, lässt sich gut abrösten und eignet sich am besten für geröstete Leber, die man etwa nur mit gerösteten Schalotten oder mit Champignons und Speckwürfel röstet. Besonders gut schmeckt auch ein Kalbsleberschnitzerl, also in Mehl, Ei und Brösel paniert.

Für weitere Infos: **Fleischerei Steiner im niederösterreichischen Sollenau.**

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)