



Leber mit Balsamicosauce

Salbeiblätter hacken.

Die Leber in Kokosfett langsam braten, mit Salz, Pfeffer und mit der Hälfte der Salbeiblätter würzen. Karotten zugeben und kurz mit dünsten, mit Fond und Essig ablöschen. Leber noch einige Minuten ziehen lassen. Sofort servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	(Kalbs)Leber
200 g	Karotten, fein gestiftelt
180 ml	(Kalbs)Fond
4 Zweig/e	Salbei
2 EL	Balsamico
2 EL	Kokosfett, ungehärtet (kein Ceres!)
	Salz und Pfeffer