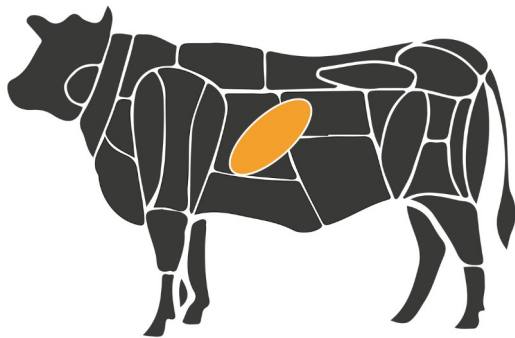




**Bio von der Weide
auf den Teller**

Sebastian Frölich, Küchenleiter des Werner Forßmann Krankenhaus
der Klinikum Barnim GmbH in Eberswalde

Kalbsleber nach Berliner Art



Zutaten (für 100 Personen)

18 kg	Rinderleber
4 kg	Zwiebeln
5 kg	Äpfel (halber Apfel pro Portion)
	Salz
	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

22 kg	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer, Muskat, Milch, Butter

Zubereitung

1. Zwiebeln klein schneiden und in der Pfanne karamellisieren.
2. Leber scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Apfelringe kurz von beiden Seiten anbraten (separat oder mit den Zwiebeln)
4. Für den Kartoffelbrei Kartoffeln zerstampfen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Milch und Butter abschmecken.

Die Leber mit den Apfelringen und Zwiebeln garnieren und mit 220 g Kartoffelstampf servieren.