Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Köstliche Apfel-Leber-Spieße mit Folienkartoffel und Apfel-Zwiebel-Butter

Zubereitungszeit: 40 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4

Benötigte Zutaten

0.5 kg Kalbsleber

4 Stück(e) große Äpfel

4 Stück(e) Zwiebeln

8 Stück(e) Scheiben durchwachsener Speck

10 g Majoran

5 cl Walnussöl

4 Stück(e) große Kartoffeln

100 g Butter

Salz

Pfeffer

Grillzubehör

4 Stück(e) Spieße aus Metall oder Holz

Grillrezept-Zubereitung

1. Die Leber in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Äpfel entkernen und in fingerdicke Scheiben oder Spalten zerteilen. Die geschälten Zwiebeln achteln und mit Speck einwickeln. Äpfel, Zwiebeln und die Leber abwechselnd auf die Spieße stecken. Mit Pfeffer und Majoran würzen und großzügig mit Öl bepinseln.

3. Kartoffeln vorkochen, mit Öl einpinseln und anschließend in Alufolie auf den Grill legen.

4. Spieße auf dem Grill in kurzer Zeit knusprig braun werden lassen und erst unmittelbar vor dem Servieren salzen. Bei zu starker Hitze sollten die Spieße auf Alufolie gegrillt werden.

5. Für die Apfel-Zwiebel-Butter 100 g Zwiebeln und 160 g Äpfel klein hacken und im Kochtopf ca. 5 Minuten dünsten. Butter, Salz und Majoran unterrühren und danach die Apfel-Zwiebel-Butter im Kühlschrank fest werden lassen.