Bunter Färsenleberspieß

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der bunte, preiswerte Spieß, vielseitig zu ergänzen, für jeden Tag

Zutaten

- 400g junge Rinderleber ohne Sehnen und Parüren
- 60 g magerer Speck
- 8 Stück Champignonköpfe
- 2-3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 große, rote Paprikaschote
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Leber von der äußeren Haut und Sehnen befreien, raus schneiden und in 2x2 cm große Stücke / Scheiben schneiden.

Schritt3

Das Gleiche mit dem Speck und der Paprikaschote,

Schritt4

(vorher vierteln und Strunk und Kerne entfernen)

Schritt5

sowie den halbierten Zwiebeln.

Schritt6

Der Spieß:

Schritt7

Beginnend und abschließend mit einem Champignonkopf und in bunter Reihenfolge: Champignonkopf, Leber, Speck, Paprika und Zwiebeln auf einen Holzspieß stecken.

Schritt8

Das Ganze wird jetzt mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butterschmalz langsam, nicht zu heiß herausgebraten

Schritt9

(Die Leber sollte keinesfalls zu trocken gebraten sein).

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Mit einem Gemüserisotto, "Wedge" Potatos oder Pommes Frites,

Schritt12

sowie einen feurig, scharfen kalten Tomaten-Chili Dip und einem frischen Saisonsalat servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** spieß

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-faersenleberspiess/