



Zürcher Leberspiessli mit Parma Schinken

- **Küche:**Schweizerisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schwyzerisch traditionell, kurz gebraten, schnell und einfach gemacht

Zutaten

- Für die Spiessli :
- 400 - 450 g frische Kalbsleber in dicken Scheiben geschnitten
- 60 g Parma Schinken, dünn geschnitten
- 12 - 15 frische Salbeiblätter
- 1 gedrückte Knoblauchzehe zum Mitbraten
- 1 Zweig Thymian mit Braten
- Etwas Butter und Öl
- Salz und Pfeffer
- Für das Gemüse:
- 300g frische oder T.K. Böhnchen
- 1 Schälchen gleichmäßig große Cocktail - Tomaten
- 250 g Steinchampignons
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spiessli :

Schritt2

Die Kalbsleber von der äußeren Haut befreien, ev. Röhren und Adern herausschneiden. In 2 cm dicke Stücke schneiden; etwas pfeffern, wenig salzen. Mit 2 - 3 Salbeiblättern belegen und einzeln in den dünn geschnittenen Schinken einrollen; 3 - 4 Stücke auf einen Spieß stecken.

Schritt3

In mäßig heißem Öl und Butter von allen Seiten bei wenig Temperatur anbraten, die Pfanne an die Seite ziehen. Ca. 10 min., zugedeckt „ausruhen“ lassen; die Leber sollte innen leicht rosa bleiben.

Schritt4

Das Gemüse:

Schritt5

Kleine frische oder T.K. Böhnchen herkömmlich vorbereiten und in Salzwasser mit etwas Bohnenkraut „bissfest“ blanchieren, abkühlen lassen..

Schritt6

Die Champignons vierteln, die Cocktailtomaten von der Blüte befreien, ev. halbieren.

Schritt7

Zunächst die Bohnen und die Champignons in einer Stielpfanne in brauner Butter 2 - 3 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Nicht zuviel auf einmal in die Pfanne geben, besser in zwei Chargen anschwanken; zuletzt folgen die Tomaten, alles salzen und pfeffern.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das appetitlich bunte Gemüse auf einem vorgewärmten Teller anrichten und die die Spiessli darüber geben.

Schritt11

Dazu passen verschiedene Kartoffelzubereitungen wie: Kartoffelstampf, Kartoffeltaler, Kartoffelgratin oder auch gebackene Kartoffeln.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** einfach, kurz gebraten, lecker, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuercher-leberspiessli-mit-parma-schinken/>