

# 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/>