

Rezept

Geflügelleberspieße auf Schnittlauch-Joghurt

Ein Rezept von Geflügelleberspieße auf Schnittlauch-Joghurt, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Vollmilch-Joghurt	1 Bund Schnittlauch
2 TL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	3-4 Tropfen grüne Tabascosauce
400 g Putenleber (ersatzweise Hähnchenleber)	4 Zwiebeln
1 Bund frischer Salbei	100 g Frühstücksspeck (Bacon) in Scheiben
Spieße	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Joghurt glatt rühren. Schnittlauch waschen, trocknen und fein schneiden. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tabasco unter den Joghurt rühren, kühl stellen. Holzkohlengrill anheizen.
2. Die Putenleber eventuell putzen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Salzwasser aufkochen, die Zwiebeln darin 4 Min. kochen und herausheben. Die Putenleber 1-2 Min. im Wasser garen, bis sie gerade fest ist. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Salbeiblätter trocken abreiben. Je 1 Blatt auf 1 Leber legen. Speckscheiben quer halbieren, die Leberstücke in je 1/2 Scheibe wickeln. Spieße ölen, abwechselnd Lebern und Zwiebeln aufstecken. Die Spieße nur leicht salzen, mit Öl bestreichen und auf dem heißen, geölten Rost bei starker Hitze in ca. 10 Min. rundum braun grillen, dabei öfter wenden und mit Öl bestreichen. Heiß auf dem kalten Joghurt servieren.