

Rezept

Hähnchenleberspieße mit MarsalasaUCE

Ein Rezept von Hähnchenleberspieße mit MarsalasaUCE, am 10.06.2023

Zutaten

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| 400 g Hähnchenleber | 1 rote Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 10 Salbeiblätter |
| 2 EL Olivenöl | Salz |
| Pfeffer | 80 ml Marsala |

Außerdem

- 4** Metallspieße (oder gewässerte Holzspieße)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 355 kcal, 22 g F, 35 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Die Lebern in ein Sieb geben und unter fließend kaltem Wasser abbrausen, bis keine rot gefärbte Flüssigkeit mehr abläuft. Abtropfen lassen. Dann die Lebern auf einem Schneidebrett putzen, d. h. die sichtbaren Fettanteile und weißen Sehnen entfernen.
2. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und grob hacken.
3. Den Grill auf 200° vorheizen. 1 EL Öl in einer Eisenpfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, den Marsala angießen und den Salbei einstreuen. Auf indirekte Hitze ziehen.
4. Die Lebern auf die Spieße stecken und mit dem restlichen Olivenöl (1 EL) bepinseln. Bei direkter Hitze unter Wenden von allen Seiten 8 Min. grillen. Dann in die Pfanne legen und etwas nachziehen lassen, dabei mit der Sauce auch die obere Hälfte beträufeln. Dazu passt Baguette.