

Rezept

Kalbsleberspieße Berliner Art

Ein Rezept von Kalbsleberspieße Berliner Art, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------------------|---------------------------|
| 350 g Kalbsleberscheiben (etwa 2 cm dick) | 1 Zwiebel |
| 1 säuerlicher Apfel (z.B. Breaburn) | 2 EL Zitronensaft |
| Salz | Pfeffer |
| 2 EL Mehl | 4 lange Holzspieße |
| Alufolie und Öl zum Grillen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Leber trockentupfen, etwa 4 cm groß würfeln. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Apfel vierteln, nach Belieben schälen, entkernen, in 2-3 cm große Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
-
2. Leber, Zwiebel und Apfel abwechselnd auf die Spieße stecken. Salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben. Grillrost mit Alufolie auslegen, einölen. Die Spieße darauf legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 10-12 Min. grillen, dabei immer wieder wenden.