

## Rezept

# Leber-Aprikosen-Spiesse

Ein Rezept von Leber-Aprikosen-Spiesse, am 18.12.2025

## Zutaten

**100 ml** Sherry medium  
**1 EL** Honig  
**400 g** Kalbsleber  
**6** runde Frühlingszwiebeln  
Pfeffer  
Öl für die Spieße und die Pfanne

**2 EL** Sherryessig  
**2** Knoblauchzehen  
**9** feste Aprikosen  
Salz  
**6** Holzspieße (15 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Spieße | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Sherry und den Essig in einem Töpfchen aufkochen lassen. Den Honig unterrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Sauce bei mittlerer Hitze 4-5 Min. kochen und beiseitestellen.

---

2. Die Leber von Häutchen und Sehnen befreien und in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Von den Frühlingszwiebeln das Grün abschneiden und anderweitig verwenden; die Zwiebeln waschen, putzen und halbieren. Die Spieße einölen und im Wechsel Leberwürfel, Aprikosen- und Zwiebelhälften aufstecken.

---

3. Eine Grillpfanne erhitzen, die Stege mit Öl einpinseln. Die Spieße darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und mit der Sherrysauce beträufeln.