

Rezept

Leber-Aprikosen-Spiesse

Ein Rezept von Leber-Aprikosen-Spiesse, am 06.05.2024

Zutaten

100 ml Sherry medium	2 EL Sherryessig
1 EL Honig	2 Knoblauchzehen
400 g Kalbsleber	9 feste Aprikosen
6 runde Frühlingszwiebeln	Salz
Pfeffer	6 Holzspieße (15 cm)
Öl für die Spieße und die Pfanne	

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.