Rezept

Leber mit Orangen

Ein Rezept von Leber mit Orangen, am 01.06.2025

Zutaten

4 Scheiben	Kalbsleber à 125 g (ersatzweise Schweineleber)
2	Orangen
	Salz
3 EL	Öl + 1 EL für den Rost
	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
	Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Leber mit Küchenpapier abtupfen und mit 2 EL Öl bestreichen. Die Orangen schälen und in dicke Scheiben schneiden. Einen Bogen Alufolie mit 1 EL Öl bepinseln, die Orangenscheiben darauf legen und mit Pfeffer bestreuen.

2. Den Holzkohlengrill anheizen. Den Grillrost leicht ölen. Die Leberscheiben auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei starker Hitze pro Seite 2-3 Min. grillen. Gleichzeitig auch die Orangenscheiben in der Alufolie auf dem Rost erhitzen.

3. Die gegrillte Leber salzen und pfeffern, mit den Orangenscheiben belegen und servieren.