

## Rezept

# Teegeräucherte Kalbsleber

Ein Rezept von Teegeräucherte Kalbsleber, am 09.06.2026

## Zutaten

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>ca. 700 g</b> Kalbsleber     | <b>4 EL</b> loser schwarzer Tee (ersatzweise 4 Teebeutel) |
| <b>1</b> Bio-Zitrone            | <b>1</b> Bio-Orange                                       |
| <b>10</b> Wacholderbeeren       | Salz  |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 100 g Räucherchips (Baumarkt oder Anglerbedarf)           |
| Holzkohlegrill mit Deckel       |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Ca. 2 1/2 Std. vor dem Essen die Kalbsleber mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Sehnen entfernen und die dünne Haut abziehen. Die Kalbsleber in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und abgedeckt kühl stellen.
2. Die Räucherchips mit dem Tee (Teebeutel aufreißen und entleeren) in einer Schüssel mit 350 ml kochendem Wasser überbrühen und ca. 2 Std. einweichen.
3. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten: dabei die Briketts oder Kohlen rechts und links außen aufhäufen, sodass in der Mitte eine Zone für das indirekte Grillen bleibt.
4. Inzwischen Räucherchips und Tee auf ein Sieb abgießen. Zitrone und Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Jeweils die Schale der halben Frucht abreiben und mit den Wacholderbeeren zu den Räucherchips geben.
5. Sobald die Briketts oder Kohlen von grauer Asche überzogen sind, die Räucherchips-Mischung gleichmäßig auf der Glut verteilen.
6. Die Kalbsleber nun mittig auf den Grillrost legen, sodass sie nicht direkt über der Glut liegt. Bekommt sie zu viel Hitze, wird sie schnell hart. Den Deckel des Grills schließen und die Leber 10-15 Min. räuchern, dabei einmal wenden.
7. Die Leber vom Grill nehmen, erst jetzt mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Lauwarm zu einem frischen sommerlichen Salat servieren.