

LEBER-APFEL-SPIESSE / LEBER-PAPRIKA-SPIESSE

ZUTATEN

500 g Rinderleber
2 Äpfel oder Paprika oder Paprika
2 große Zwiebeln
150 g Speckscheiben
8 Metallspieße
Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver
4 EL Butter/Butterschmalz

Für die Sauce:
250 ml Fleischbrühe
4 EL Rotwein
4 EL Sojasauce
1 EL Quittengelee/Feigensenf
1 Rosa Pfefferbeeren
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika

ZUBEREITUNG

Leber ggf. kurz und kalt waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 3 cm große Würfel schneiden, ca. 24 Würfel.

Äpfel waschen, schälen und entkernen, Zwiebel häuten, alles in 3 cm große Würfel schneiden.

Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken, mit Paprika und Pfeffer leicht würzen. In einer Pfanne erhitzen, die Spieße 8 Minuten rundum krossbraten, in zwei Durchgängen, oder in 2 Pfannen braten.

Auflaufform im Backofen warmstellen, O/U-Hitze 100 °C, Spieße aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Bratensatz mit den angegebenen Zutaten ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sauce würzen und abschmecken und über die Spieße geben und 5 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Tipp: Dazu passen Ofenkartoffeln oder Kartoffel-Kürbis-Püree und Endiviensalat. Rote Paprikaschoten eignen sich als Alternative zu den Äpfeln, weil sie optisch mehr Farbe auf den Spieß bringen.

