



Leber-Nierle-Spieß mit Bärlauch-Senf

Für 4 Personen

Leber-Nierle-Spieß

- 1 Schalotte
- 4 Champignons
- 2 Rehnieren
- 1 Rehleber
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Szechuanpfeffer

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schalotte schälen und vierteln. Champignons putzen und halbieren. Nieren und Leber in walnussgroße Stücke schneiden. Alle Zutaten abwechselnd auf vier Spieße stecken. In einer Pfanne die Spieße in Sonnenblumenöl gut anbraten und im Ofen in etwa fünf Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch-Senf (für rund 600 g)

- 125 g brauner Zucker
- 200 ml Weißwein

- 300 ml Weißweinessig
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL Salz
- 250 g gelbes Senfmehl
- 50 g schwarzes Senfmehl
- 4 Bund Bärlauch (circa 80 – 100 g)

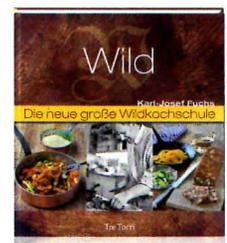
Den Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Essig auffüllen. Die Gewürze zugeben und sofort von der Herdplatte nehmen; das Senfmehl darf nicht kochen. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen, hacken und einrühren.

Im Kühlschrank hält sich der Bärlauch-Senf gut verschlossen mehrere Wochen.

Tipp: Außerhalb der Bärlauchsaison können Sie diesen durch eine bunte Kräutermischung ersetzen. Dadurch erhalten Sie einen geschmackvollen Kräuter-Senf.

Wild – Die neue große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010451



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline 0 26 04/978-777 kundenservice.shop@paulparey.de