



Rehleber auf geröstetem Körnerbrot mit Chili-Aprikosen

Für 4 Personen

- 250 g Aprikosen
- 1 EL Zucker
- 1 Schalotte
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Apfelessig
- 1 Msp. englischer Senf
- 4 Scheiben Körnerbrot
- 300 g Rehleber
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Die Aprikosen waschen, entsteinen und achteln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Aprikosen-

spalten zugeben und zugedeckt kurz dünsten.

Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden, Chilischote waschen, entkernen, weiße Innenhäute entfernen und klein schneiden. Beides unter die Aprikosen rühren und mit Apfelessig sowie englischem Senf abschmecken.

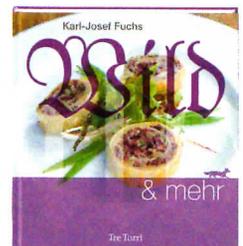
Die Körnerbrotsscheiben toasten. Die Rehleber in Stücke schneiden und in wenig Butterschmalz zartrosa braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und die getoasteten Körnerbrotsscheiben damit abreiben.

Die Rehleberstücke auf den Brotscheiben anrichten und mit den Chili-Aprikosen servieren.

Wild & mehr

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 49,90 €. Bestell-Nr. 100 104 52



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de