



LEBERSPIESSE MIT APFELSCHNITZEN

Ausgangsmaterial

- 1.000 kg Junge frische Rinderleber in Würfeln, ca. 3 x 3 cm
- 0.500 kg Leicht säuerliche Äpfel in Schnitze geschnitten

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

- 80–100 kg Kräuterbutter Marinade Sensia Art.-Nr. 17096 / 9114

Arbeitsanleitung

1. Die Rinderleberwürfel mit der Marinade marinieren.
2. Die Apfelschnitze mit Zitronensaft beträufeln und dann abwechselnd aufspießen.

Zubereitung

1. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze angrillen auf die gewünschte Bräunung.
2. Im geschlossenen Grill bei Niedertemperatur nur noch etwas ziehen lassen.