



RINDERLEBER VOM GRILL

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Rinderleber frisch
0.500 kg	Äpfel leicht säuerlich
0.500 kg	Zwiebeln

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

25 g	Kräuter-Meersalz.....	Art.-Nr. 15121
50 ml	Olivenöl	

Arbeitsanleitung

1. Die Zwiebeln und Äpfel in feine Scheiben schneiden, ca. 0.5 cm.
2. Das Olivenöl mit dem Kräuter-Meersalz vermengen.
3. Die Leber unter fließendem kaltem Wasser abwaschen und in ca. 1.5 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Leber in einer Schüssel schichtweise mit der Würzung, Apfelscheiben und den Zwiebelscheiben einlegen.
5. Im Kühlschrank für ca. 12 Stunden ziehen lassen.
6. Die Leberstücke abtropfen lassen und auf dem Grill bei grosser Hitze 1–2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten.
7. Deckel schliessen und bei geringer Hitze noch ca. 2–3 Minuten garen.