



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 19.10.2017 – Tisch Nr. 2

Apéro: Eierschwämmchen-Quiche

Leberspiessli an Apfelsauce

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni

Schokoladebirnen

Leberspiessli an Apfelsauce

Für 4 Personen

12	Tranchen	Früstücksspeck
4	Stück	Leberplätzli
36	Stück	Salbeiblätter klein Salz, Pfeffer
2	Scheiben	Toastbrot Butter Bratbutter
1	Stück	Apfel säuerlich
1	Stück	Zwiebel
½	EL	Rohzucker
2	dl	Apfel- oder Weisswein
1	EL	Maizena
2.5	dl	Fleischbouillon, ausgekühlt Salz, Pfeffer

Leberspiessli

Die Leberplätzli in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden und auf die Speckstreifen legen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblätter darauf legen und aufrollen. Immer 3 Röllchen auf einen Spiess stecken und zugedeckt kühl stellen.

Toastbrot in der Bratpfanne goldgelb rösten, 4 Herzen ausstechen und warm stellen (Alternative: Toaster).

Danach die Leberspiessli in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten. Auf eine vorgewärmte Platte legen und zugedeckt ca. 10 Minuten bei 80 Grad im Backofen fertig garen. Toasterherzen vor dem Servieren aufstecken.

Apfelsauce

Apfel ungeschält in Schnitze schneiden und diese im restlichen Fett bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Bei Bedarf noch etwas Bratbutter zugeben.

Zwiebel fein hacken und in der Bratpfanne andämpfen.

Rohzucker und Apfelwein zugeben und auf die Hälfte einköcheln. Absieben und in die Pfanne zurückgeben.

Maizena und Bouillon mischen und unter Rühren mit dem Schwingbesen zugeben und aufkochen. Ca. 3 Minuten kochen. Apfelschnitze begeben, nur noch heiss werden lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Die Leberspiessli auf einem Saucenspiegel anrichten.