

Für 4 Personen



Leber-Nierle-Spieß

in Bärlauch-Senf

Leber-Nierle-Spieß

1	<i>Schalotte</i>
4	<i>Champignons</i>
2	<i>Rehnieren</i>
1	<i>Rehleber</i>
1 EL	<i>Sonnenblumenöl</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Szechuanpfeffer</i>

- | Die Schalotte schälen und vierteln. Champignons putzen und halbieren. Nieren und Leber in Walnussgröße schneiden. Alle Zutaten nacheinander aufspießen.
- | In einer Pfanne die Spieße in Sonnenblumenöl gut anbraten und im Ofen bei 180 °C in 5 Minuten fertig garen.
- | Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch-Senf

125 g	<i>brauner Zucker</i>
200 ml	<i>Weißwein</i>
300 ml	<i>Weißweinessig</i>
2 TL	<i>gemahlener Ingwer</i>
1 TL	<i>Salz</i>
250 g	<i>gelbes Senfmehl (Gewürzhändler)</i>
50 g	<i>schwarzes Senfmehl (Gewürzhändler)</i>
4 Bund	<i>Bärlauch (ca. 80-100 g)</i>

- | 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.