



Wildleberspieß

Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg Wildleber (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)
5 Zwiebeln
500 g große Champignonköpfe
1 Zitrone
2 EL Zitrone
Salz" Pfeffer, Wildgewürz
½ l Wildsoße
2 EL Johannisbeergelee (o.a. Preiselbeerkonfitüre)
1 Becher Creme Fraiche
200 g frische Johannisbeeren o. Preiselbeeren
3 El Honig

Zubereitung:

Wildleber waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden. Champignon putzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Wildleber, Zwiebeln und Champignon abwechselnd auf Spieße stecken.

Den Saft von 1 Zitrone mit 3 EL Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wildspieße in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten und garen.

Zum Schluss mit der Zitronen/Honigsauce bestreichen und wann stellen.

Das restliche Bratfett mit Wildsauce ablöschen und mit 2 EL Johannisbeergelee sowie Creme Fraiche verfeinern.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmayer zur Verfügung gestellt.