



Keller's Rezeptdienst

Nr. 82	Oktober	2009
Schweinsleber-Crostini mit Preiselbeeren		

ZUTATEN: für 8 Personen

5 Scheiben Toskanabrot (pro Person)
1.2 kg Schweinsleber geschnetzelt
2 EL Honig
6 EL Preiselbeeren
8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Das Brot wird auf beiden Seiten goldbraun angebraten. Das Brot abtropfen lassen und im Ofen warm halten.
2. Die Leber salzen und pfeffern. Mit Olivenöl auf hoher Flamme kurz anbraten. Danach den Honig begeben und vermengen.
3. Die Leber wird nun auf das Brot verteilt und zuletzt mit den Preiselbeeren garniert.

Weinempfehlung: Weisswein aus der Region Vully

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg