

## Rosmarin-Spiess mit Entenleber, Boudin, Zwiebeln und ...

Kategorien: Geflügel, Ente, Innerei, Wurst, Kräuter

Zutaten für: 4 Portionen

4	groß.	Stangen Rosmarin
200	Gramm	Entenleber
400	Gramm	Blutwurst
1		Zwiebel
4		Birnen
80	Gramm	Mehl
2		Eier
1	Teel.	Senf
80	Gramm	Mandelblättchen
		Salz und Pfeffer
		Butterschmalz, zum Braten

### Anleitung:

2/3 der Rosmarinzweige von den Nadeln befreien. Diese übrig gebliebenen Nadeln für später aufheben. Entenleber in gleich große Stücke von etwa 2-3 cm schneiden. Ebenso die Boudin, jedoch sollte man die Haut der Wurst nicht entfernen. Die geschälte Zwiebel vom Strunk befreien und in ebenso große Stücke zerteilen. Birne schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Dies alles abwechselnd auf die Zweige aufspießen.

Tipp: Sollte der Rosmarin zu weich zum Aufspießen sein sollte man zuvor mit einem Metall- oder Holzspieß die Produkte einmal durchstechen. Die Spieße würzen und von zwei Seiten im Mehl wenden. Die Eier mit dem Senf vermischen und in eine flache Schale geben. Die Spieße jeweils mit der bemehlten Seite in die Eiermischung geben, danach sofort in die Mandelblättchen tauchen und etwas andrücken. In einer großen beschichteten Pfanne die Spieße von den beiden panierten Seiten anbraten, danach die Hitze etwas reduzieren, die Rosmarinnadeln zufügen und in wenigen Minuten fertig braten.

Tipp: Als Beilage passt ein Kartoffelpüree mit Mandelbutter, geröstete Zwiebeln und Birnenkompott!

: O-Titel : ROSMARIN-SPIESS MIT ENTENLEBER, BOUDIN, ZWIEBELN UND BIRNEN

### Quelle:

Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann