

# Gegrillte Leber mit Äpfeln

(für 4 Personen)

## Zutaten:

- 4 Scheiben Kalbs- oder Rindleber, je 200 g
- 2 Esslöffel Speiseöl, Pfeffer, Majoran, Salzestlepels
- 2 Äpfel
- 1 Teelöffel Honig
- 15 ml Bier

## Zubereitung:

Speiseöl mit Pfeffer und Majoran verrühren. Äpfel entkernen, schälen und vierteln. Den Honig mit dem Bier verrühren. Die Scheiben Leber mit dem gewürzten Speiseöl bestreichen und jede Seite bei mittlerer Hitze jeweils 4 bis 5 Minuten grillen. Die Apfelviertel mit der Honig-Bier-Mischung bestreichen und jede Seite 4 Minuten grillen. Den gegrillten Leber mit Salz abschmecken und mit den Apfelvierteln belegen. Mit Kartoffelbrei oder Stangenbrot und Salat servieren.