

Bioleks: Leberwurst auf Brot

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-leberwurst-auf-brot

Zutaten:

- 150g (grobe) Leberwurst, z.B. Pfälzer
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL Gänseschmalz
- 2 EL Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel klein hacken und in einem Pfännchen mit erhitztem Schmalz glasig dünsten. Dann den Knoblauch dazupressen und kurz weiter dünsten. Mit einer Gabel die Leberwurst dazumischen.

Die Masse auf vorher geröstete Graubrotscheiben streichen, etwas pfeffern und mit Petersilie garnieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 17.11.1995