

Leberkäs-Spießchen mit Radieschen



Zutaten für 9-12 Stück:

1-2 Brezenstangen oder 2 Brezen

1 Scheibe Leberkäse

1 TL neutrales Öl

3-4 Radieschen

süßer Senf

Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

1. Leberkäse in einer beschichteten Pfanne mit neutralem Öl bei mittlerer Hitze braten.

2. Brezenstange bzw. die dicken Teile der Brezen in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit süßem Senf bestreichen.

3. Leberkäse in passend große Stückchen schneiden und auflegen. Radieschen waschen, putzen und in je drei Scheiben schneiden. Die Scheiben auflegen, leicht salzen und die Spießchen mit Partysticks oder Zahnstochern fixieren. Warm servieren.

Hinweise:

Passen zu Bier. Eventuell in Verbindung mit Roggenbrot-taler mit Obatzn servieren.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, zum Bier, warme Häppchen, Fleisch, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023