



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Gemischter Innereien Grill

Karışık Sakatat Izgarası



½ kg Schafsleber
2 Schafsnieren
1 Schafsherz
1 Schafsmilz
2 Tomaten
4 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Dessertlöffel Salz

- # Leber und Milze enthäuten und stiftähnliche Streife schneiden, die Adern und Fette entfernen und in zwei teilen, Niere ebenfalls enthäuten und der Länge nach in zwei Teilen.
- # Die vorbereiteten Innereien in einer Reihe entweder auf dem Elektrogrill oder auf einem Holz-Kohlegrill legen.
- # Beide Seiten der Innereien braten und dann in zwei geteilte Tomaten und in vier geteilte Zwiebel und Spitzpaprika auf die Innereien legen und anbraten.
- # Wenn die eine Seite der Garniturgemüse durch ist dann wiederum wenden und auf die Innereien legen und die rohe Seite braten und schließlich wenden.
- # Warm servieren und Garniturgemüse entsprechend aufteilen.

Tipp: Die angegebenen Mengen sind für 4 Personen, dieses Gericht kann man auch mit Rinderinnereien zubereitet werden, jedoch ändern sich dann die Mengen.