

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Frischer Feldsalat mit Gänseleber

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

5-6 Gänselebern
250 g Ackersalat (möglichst kleinblättrig)
1 Höri Bülle
Etwas Schnittlauch
Frisches Bauernbrot
Salz
Pfeffer
Etwas Senf
Etwas Apfelsaft
2 Scheiben Bauernbrot

ZUBEREITUNG

Ackersalat säubern und waschen.

Für die Salatsoße Essig, Öl, einen Schuss Apfelsaft und eine klein geschnittene Zwiebel mit etwas Senf mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gänseleber von allen Hallengängen befreien und mit Butter in einer Pfanne leicht rosa anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Das Brot in kleine Würfel schneiden, rösch anbraten, den Feldsalat mit den Brotcroutons anrichten, Gänseleber dazu und genießen. Nach Belieben frisches Bauernbrot dazu reichen.

Das Hirschenteam wünscht einen guten Appetit!

Hotel-Gasthaus Hirschen

Kirchgasse 3 | D-78343 Horn

Telefon +49 (0) 7732 933 80 | www.hotelhirschen-bodensee.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu