

Leber mit Ratte

Scharfen Bon appetit
Toast Messer flambieren
Schuss Armagnac in
einem mit Scheiben
Ratte abschließend schneiden
Leber anbraten
und ebenfalls und
ebenfalls Scheiben schneiden
in Toast anbraten
abschließend Messer
mit scharfen leicht gebeugt hat
einem doch Welt ganz
von Tau dieser Schuss
Armagnac der Ausstecher
Leber flambieren
die Toast Lotosblätter Bon
apetit Bon appetit

-

mit einem Toast sie
würzen Pfeffer und Salz ist
schwammig Ratte mit
Haut entfernen und
ledrig die Toast Adern und
Rotznleber zugleich
der Rotznleber
die zugleich ledrig und von
Adern schwammig ist
ganz leicht und gebeugt hat sie
von dieser Haut doch Tau Welt
ausstechen Salz der
und die Lotosblätter Toast
mit einem Pfeffer
Toast würzen würzen
mit Pfeffer und Salz mit Toast
einem entfernen

-

Leber schneiden her
und Kanalratte dicken
Ratte ebenfalls
ausgefressenen in
einer Leber Butter
braten wir Toast die
nun nehmen nun braten Toast
in Butter und ebenfalls

nehmen schneiden hat
ganz leicht gebeugt wir doch Welt
Tau von dieser die
Leber der Ratte
die Lotosblätter einer
ausgefressenen
dicken Leber her
dicken Kanalratte
her ausgefressenen

-

während Toast Scheiben
der 1 cm dicke
Toast ausstecken
Kerngehäuse vor
sich einen Apfel schälen
vor sich hintoastet
der Toast einen Toast
Apfel gebeugt hat während
ganz leicht doch schälen
Kerngehäuse Welt
ausstechen dieser Tau von
der Lotosblätter
1 cm
dicke Scheiben die dicke
Ausstecher Scheiben

-

wir Toast ausstechen
nehmen vier Kreise Ratte
Toastscheiben Leber
braten Ausstecher
sie mit einem runden Toast
anschließend an in
Toast Butter goldgelb
in Butter sie Toast goldgelb
Ratte an braten
anschließend Leber
vier Toastscheiben nehmen mit
einem hat Toast wir
leicht gebeugt runden
Ausstecher doch Welt Toast ganz
von dieser Tau vier
Kreise der Lotosblätter
ausstechen die ausstechen

©brunopolik

nach dem Rezept „Stopfleber von der Ratte auf Toast“
aus einem Blog-Beitrag von Lilly aus Wien