Leberschöberl

ZUTATEN

100 g Rindsleber

3 Semmeln

2 Eier

1-2 Zwiebel

60 g Fett

Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie; eventuell Brösel

ZUBEREITUNG

Zwiebeln rösten.

Semmeln in Milch oder Wasser einweichen, gut ausdrücken und passieren.

Leber schaben und passieren.

Fett mit Eidotter abtreiben, Semmeln, Leber und geröstete Zwiebeln dazugeben.

Eischnee in Lebermasse unterheben und im Rohr backen.

© 1-Leberschoeberl.docx