Leberreis

ZUTATEN

1 kleine Stück rohe Rindsleber (Schweinsleber)

100 g Zwiebeln

1-2 Semmeln (Semmelbrösel)

1 Ei

Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schneiden und anrösten

Semmeln in Milch oder Wasser einweichen, ausdrücken, passieren

Leber schaben oder durch den Fleischwolf drehen.

Semmeln dazugeben, salzen, pfeffern.

Majoran, Petersilie, geröstete Zwiebeln dazugeben.

Gut durchmischen und Masse ins kochende Wasser einreiben (durch die großen Löcher der Krenreibe oder flotte Lotte).

© 1-Leberreis.docx