



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Rinderleber
2 Stk. gelbe Zwiebeln
4 Stk. Knoblauchzehen
Semmelbrösel
120 g Butter
200 g Wurzelgemüse
100 g Knödelbrot
2 Stk. Eier
Liebstöckel
Majoran
Petersilie
Bohnenkraut
Thymian
8 Stk. Strudelblätter
800 g Weißkraut
200 g gewürfelter Speck
Kümmel
Most
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Gebackener Leberstrudel schmeckt auch ausgezeichnet als Suppeneinlage und lässt sich fertig gebacken und portioniert sehr gut einfrieren.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Mario Lehenbauer und Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*

Knuspriger Leberstrudel auf Most-Krautfleckerl

Zubereitung

Leberstrudel:

- Leber faschieren oder fein schaben.
- Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken.
- Zwiebel in etwas Fett anschwitzen, Gemüsewürfel beigeben und gut durchrören.
- Zuletzt den gehackten Knoblauch beigeben und nochmals kurz durchrören.
- Für die Leberfülle die faschierte Leber mit gerösteter Zwiebel-Gemüsemasse, gehackten Kräutern, ausgedrückten Weißbrotwürfeln (vorher in etwas Milch einweichen) und Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ein Strudelblatt auf ein befeuchtetes Tuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen und das zweite Strudelblatt darauflegen.
- Nun die Lebermasse zu ca. 2/3 auf dem Strudel gleichmäßig verteilen, die Strudelränder mit Butter bepinseln und einrollen.
- Beim zweiten Strudel genauso verfahren.
- Die gerollten Strudel in eine befettete Form legen – evtl. mit etwas Ei bepinseln und im vorgeheiztem Backrohr bei 200 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Mostkrautfleckerl:

- Für die Mostkrautfleckerl das Kraut in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden.
- In einer Pfanne etwas Fett erhitzen, das Kraut und Speckwürfel hineingeben und gut durchrören.
- Mit etwas Most ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
- Die Krautfleckerl auf einem Teller anrichten und ein Stück gebackenen Leberstrudel daraufsetzen.

Sollte der Leberstrudel für eine Suppe verwendet werden, reicht dieses Rezept für 4 Personen.