

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
- Liebstockel
- 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

Knuspriger Leberstrudel auf Most-Krautfleckerl



Foto: VrK/Dall - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Leberstrudel:

- Leber faschieren oder fein schaben.
- Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken.
- Zwiebel in etwas Fett anschwitzen, Gemüsewürfel beigegeben und gut durchrösten.
- Zuletzt den gehackten Knoblauch beigegeben und nochmals kurz durchrösten.
- 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 durchrösten.
- 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.

Quellen:



Mario Lehenbauer und Romana
Schneider-Lenz: *Privatrezept*