



**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

## 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 beigeben und gut durchrösten.
- Zuletzt den gehackten Knoblauch beigeben und nochmals kurz durchrösten.
- Für die Leberfüllung 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:



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

— Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

— LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderungs- und  
Entwicklungs-Fonds für  
den ländlichen Raum:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Mario Lehenbauer und Romana  
Schneider-Lenz: *Privatezept*



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressourcenraum  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

