



### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

### Schwierigkeit:

gut machbar

### Zutaten für 4 Portionen:

|            |                 |
|------------|-----------------|
| 600 g      | Schweineleber   |
|            | Thymian         |
|            | Majoran         |
|            | Oregano         |
|            | Liebstockel     |
| 4 Paar     | Knoblauchzehen  |
| 2 Stk.     | rote Zwiebeln   |
| 2 Stk.     | gelbe Zwiebeln  |
| 6 Scheiben | Bauchspeck      |
|            | Wurzelgemüse    |
| 4 Stk.     | Vollkornweckerl |
|            | Paprikapulver   |
|            | Grillgewürz     |
| 2 EL       | Honig           |
| 120 g      | Knödelbrot      |
| 2 Stk.     | Eier            |
|            | Milch           |
|            | Blattsalate     |
|            | Salz            |

### Mein persönlicher Tipp

Die Leberlaibchen schmecken auch mit Püree (Erdäpfel, Sellerie oder Süßkartoffel) und einer Schüssel Salat der Saison serviert genial.:

### Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

### Quellen:

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

## Leberburger

### Zubereitung

#### Burgerlaibchen:

- Leber faschieren oder fein schaben.
- Kräuter und Knoblauch fein hacken.
- Weiße Zwiebel hacken und in etwas Fett goldgelb anrösten.
- Brotwürfel in etwas Milch einweichen.
- Vorbereitete Leber mit Kräutern, Knoblauch, gerösteter Zwiebel, ausgedrückten Brotwürfeln, Ei, Semmelbrösel in einer Schüssel vermischen.
- Mit Grill- oder BBQ Gewürzmischung, Paprikapulver, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- Sollte die Masse zu weich sein, noch mit zusätzlichen Semmelbröseln festigen.
- Mit befeuchteten Händen Laibchen (Patties) formen und in heißem Öl schwimmend ausbacken.

#### Fertigstellung:

- Für die karamellisierten Zwiebeln die rote Zwiebel in Ringe schneiden, in Öl anschwitzen, Honig begeben und karamellisieren lassen – salzen und pfeffern.
- Aus der Pfanne nehmen, Speckscheiben im Bratenrückstand anbraten und herausheben.
- Wurzelgemüse in dicke Streifen schneiden und ebenfalls im Bratenrückstand anbraten – Gemüse soll noch Biss haben.
- Vollkornbrötchen halbieren und auf einer Grillplatte toasten.
- Zum Anrichten die untere Brötchenhälfte mit Salatblättern belegen, Leberburger, karamellierte Zwiebel, Wurzelscheiben und Speckscheiben darauflegen.