



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.