



**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

## Leberburger



Foto: VrK/Dall - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Burgerlaibchen:**

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

**Fertigstellung:**

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

**Quellen:**



Mario Lehenbauer und Romana  
Schneider-Lenz: *Privatrezept*