



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 200 g Mehl (griffig)
- 2 Stk. Eier
- 2 EL Öl
- Salz
- 200 g Hühnerleber
- 1 Stk. kleine Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. Ei
- Zitronenverbene
- g Zitronenthymian
- Salbei
- 1 Stk. Zitrone, unbehandelt
- 80 g Wurzelgemüse
- 2 EL Semmelbrösel
- 50 g Knödelbrot
- 100 g Butter

**Mein persönlicher Tipp**

Ungekocht lassen sich die Teigtascherl perfekt einfrieren. Bei Bedarf die gefrorenen Teigtascherl in Salzwasser kochen.



**Romana Schneider-Lenz**  
Referentin für Ernährung in Linz

**Quellen:**

**Teigtascherl mit Leber-Gemüsefülle in Zitruskräuterbutter**



Foto: VrK/Dall - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Nudelteig:**

- o Für den Nudelteig Mehl mit Eiern, Öl und Salz 10 bis 15 Minuten zu einem ganz glatten geschmeidigen Teig verkneten.
- o Sollte die Masse zu fest sein noch etwas Wasser begeben.
- o Wenn der Teig glatt ist, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

**Fülle:**

- o Inzwischen für die Fülle Hühnerleber fein schaben, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- o Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden oder raspeln.
- o Zwiebel- und Gemüsewürfel in etwas Fett anrösten, Knoblauch begeben und nochmals kurz durchrösten.
- o Kräuter fein schneiden, Zitrone dünn abschälen und in feine Streifen schneiden.
- o Semmelwürfel in etwas Milch einweichen.
- o Die geschabte Leber mit gerösteter Zwiebel-Gemüsemischung, Kräutern, Semmelbröseln, Ei und ausgedrückten Semmelwürfeln vermischen – salzen und pfeffern.

**Fertigstellung:**

- o Den Nudelteig zu Platten dünn (ca. 1 mm) ausrollen.
- o In gleichmäßigen Abständen je 1 EL Fülle darauf verteilen, die Ränder rund um die Füllmasse mit etwas Wasser bepinseln und den restlichen Teig darüber klappen.
- o Mit der Hand die Ränder gut andrücken und mit einem Messer die Teigtascherl abschneiden – zuletzt die Ränder mit den Zinken einer Gabel festdrücken.
- o Die Teigtascherl in reichlich Salzwasser 7 bis 10 Minuten sanft köcheln lassen.
- o In einer Pfanne Butter erhitzen, die Teigtascherl mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in die geschmolzene Butter geben.
- o Gut durchschwenken, Zitronestreifen, noch etwas gehackte und evtl. einige Kräuter im Ganzen (z.B. Salbeiblätter) begeben.



Mario Lehenbauer und Romana  
Schneider-Lenz: *Privatrezept*

- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**Sollten Reste der Masse übrigbleiben, lassen sich hieraus schmackhafte Bratäpfel kreieren.**