



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

63 g Rinderleber
50 g Weizenvollkornmehl
0,5 Stk. Eier
Muskat, gerieben
0,5 TL Majoran
Salz
Pfeffer

Mein persönlicher Tipp

Leberreis kann auch direkt in die fertige Suppe eingekocht werden.:

Gerlinde Weger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Gerlinde Weger: *Privatrezept*

Leberreis

Zubereitung

- Die faschierte Leber mit dem Ei vermischen, die Gewürze dazugeben und mit dem Mixer das Mehl unterrühren. Der Teig sollte sehr zäh sein.
- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Masse mit Hilfe eines Spätzlesieb in das kochende Wasser einkochen. Sobald der Leberreis schwimmt, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.