



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



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die faschierte Leber mit dem Ei vermixen, 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.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN