

#### 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

## Leberreis



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

#### 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.

#### Quellen:



Gerlinde Weger: *Privatrezept*