Leberreis (als Einlage für die Suppe)

Kategorien:	Fleischgerichte, Single, Suppen/Eintöpfe, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

120 g bliebige Leber, sehr fein faschiert
2 Eier
1 Zwiebel
1 albackene Semmel, eingeweicht und ausgedrückt
60 g Mehl, glattes
35g Butter, geschmolzen
1 EL Petersilie, gehackt
1 TL Knoblauch, gehackt
1 Prise Majoran
Salz
etwas Ingwerpulver
(nach Belieben auch ein bisschen abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale)

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und mit der geschnittenen Petersilie zehn Minuten in der Butter dünsten.
Restliche Zutaten gut vermengen und abschmecken.
Die schon vorher fertiggestellte Suppe zum Kochen bringen und Lebermasse mit Hilfe einer Teigkarte durch ein verkehrtes Reibeisen in die Suppe pressen (streichen).
Einmal aufkochen lassen, beiseite stellen und etwa 5 Minuten ziehen lassen.