

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.