



Hauptgang

Gebackene Leber

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Leber (es kann Schweins- oder Kalbsleber verwendet werden)
500 gr	Gehacktes Rinds- oder Schweinefleisch)
2 Stück	Semmeln oder zwei grosse Scheiben Weissbrot (in Milch eingeweicht)
	Milch für das Einweichen des Brots
	Etwas Milch für den Fleischteig
2 Stück	Zwiebel, gross, fein gehackt
2 Stück	Eier
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
1/2 Bund	Majoran, fein gehackt (oder 1 TL Majoran, getrocknet)

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Leber	Die Leber in grobe Stücke schneiden und im Mixer – mit der Intervalltaste – zerkleinern. Bei Fehlen eines Mixers von Hand ein feine Stücke schneiden. Die gehackte Leber in einer grosse Schüssel geben.
Zwiebeln	Die feingehackten Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten. Danach vom Herd nehmen.
Eingeweichte Brötchen, Gehacktes, Majoran sowie Petersilie, Eier	Das eingeweichte Brot kurz auspressen und zusammen mit dem Gehackten in die Schüssel geben. Die gedünsteten Zwiebeln, mit samt den gehackten Kräutern, sowie die Eier hinzufügen. Umrühren.
Etwas Milch hinzufügen Salz, Pfeffer aus der Mühle	Es soll eine breiige, leicht flüssige Masse entstehen. Mit Salz und kräftig Pfeffer abschmecken.
Backblech	Die Masse in das Backblech giessen und ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf jeden Fall solange backen, bis der Leberteig richtig braun und knusprig aussieht.

Tipp:

Dazu passen gebackene Zwiebelringe, eine Rösti, oder einfach ein knuspriges, frisches Brot (Z.B. Baguette). Natürlich darf ein Schluck eines kräftigen Rotweines nicht fehlen.