

Leberreissuppe

Die Leberreissuppe ist eine kräftige Vorspeise für Liebhaber von Innereien. Das traditionelle und alte Rezept aus Österreichs Küche wird dir bestimmt gelingen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

125 g	Leber (Kalb- oder Schweineleber)
0.5 Stk.	Semmeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Majoran
	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer
1 l	Rindsuppe

Zubereitung

1. Für die **Leberreissuppe** die Leber mit einer Küchenmaschine faszieren oder mit dem Messer sehr fein schneiden. Die Semmel in Wasser einweichen. Die Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken.
2. Das Ei mit der Butter schaumig verrühren, die Leber, ausgedrückte und zerpfückte Semmel, Knoblauch, Majoran, Salz und Pfeffer dazu geben und verrühren. Je nach Bedarf Semmelbrösel hinzufügen bis eine kompakte Masse entsteht.
3. Die Rindsuppe in einem Kochtopf aufkochen. Ein Reibeeisen oder Nockerlsieb auf den Topf legen und die Masse mit einem großen Löffel oder Kochlöffel in die kochende Suppe drücken.
4. Die Leberreissuppe kurz aufkochen und in vorgewärmte Teller servieren.

Tipp

Die Suppe mit frischer Petersilie und Schnittlauch garnieren.