

Leberschöberl Suppeneinlage

Leberschöberl sind eine traditionelle österreichische Suppeneinlage für eine kräftige Rindsuppe. Das Rezept lässt einfach vorbereiten und direkt in der heißen Suppe servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

50 g	Butter
150 g	Kalbsleber (o. Schweineleber, passiert)
1 EL	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
3 Stk.	Eiweiß
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine passende Backform mit Butter einfetten und anschließend mit etwas Mehl bestäuben.
2. Für die Leberschöberl-Masse Butter, passierte Leber, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Die fein gehackte Petersilie hinzufügen und alles gründlich verrühren.
3. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel mit dem Mixer zu einem festen Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Lebermasse heben. Dadurch wird die Masse besonders locker und die fertigen Leberschöberl erhalten ihre typische flaumige Konsistenz.
4. Die fertige Masse gleichmäßig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen. Nach dem Backen die gebackene Lebermasse aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Anschließend in Rauten oder Quadrate schneiden.

Tipp

Die fertigen Leberschöberl können direkt in einer heißen klaren Suppe serviert werden. Besonders gut passen sie zu einer kräftigen Rindsuppe, Gemüsebrühe oder anderen klaren Suppen.