Leberspätzle für die Suppe

Tolles Rezept für leckere Leberspätzle, die sich schon längst nicht mehr nur als Suppeneinlage eignen. Auch ein Hauptgericht kann man daraus ganz lecker zaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Leber (vom Rind oder Kalb)
250 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 TL	Majoran
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel
15 g	Butter
	Brühe

Zubereitung

1. Für leckere Leberspätzle sollte man frische Leber verwenden. Als Erstes die Haut, Sehnen und Röhrchen von der Leber mit einem spitzen Messer entfernen und mittels einer Küchenmaschine kleinpürieren. Zu der durchgedrehten Leber Eier, Majoran, Muskatnuss, Mehl, Salz und Pfeffer geben und einen glatten Teig herstellen.

2. Die Zwiebeln nun abziehen und ebenfalls klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Diese danach zu der Lebermasse geben und mit einem Schneebesen alles zusammen kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Die Masse dann abdecken und 15 – 20 Minuten ruhen lassen.

3. In einem großen Topf circa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Dieses vorher salzen. Wenn das Wasser sprudelt, den Spätzleseiher aufsetzen, Teig einfüllen und die Spätzle in das

heiße Wasser seihen. Alles kurz aufkochen lassen und die fertigen Spätzle mittels einer Schaumkelle aus dem Wasser holen. Als Suppeneinlage in heiße Brühe geben, frischen Schnittlauch in Streifen schneiden und drüber streuen.

Tipp

Die leckeren Leberspätzle kann man als Hauptgericht auch mit Sauce und gebratenen Apfelscheiben servieren. In der Suppe sind sie jedoch ein absoluter Klassiker.