

LEBER SCHÄDL MIT LEINÖLERDÄPFELN

4-6 Personen

LEBERSCHÄDL

200g Schweinsleber
600g Schweinebauch
4 Stk. Semmel
250ml Milch
2 Eier
2 Zwiebel gewürfelt
50g Schweineschmalz
Salz
Pfeffer
Majoran
Kümmel gemahlen
1 Stk. Schweinenetz gewässert
Evtl. Semmelbrösel
200ml Rind oder Selchsuppe

LEINÖLERDÄPFEL

1kg speckige Erdäpfel
150ml Milch
100ml Obers
4 EL Sauerrahm
Salz, Pfeffer
Haslacher Leinöl



LEBERSCHÄDL:

Leber und Fleisch fein faschieren. Semmel in Milch einweichen, danach gut ausdrücken und eben falls faschieren. Zwiebel in Schmalz goldgelb anrösten. Alle Zutaten gut vermischen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel gut abschmecken, Masse gegebenenfalls mit Brösel nachbinden, die Masse sollte schön sämig sein (nicht zu trocken). Eine Backform mit gut gewässertem Schweinsnetz auslegen. Die Masse einfüllen und das Schweinenetz darüber schlagen. Den Leberschädl ca. eine Stunde bei 180 Grad backen und immer wieder mit etwas Suppe abgießen.

LEINÖLERDÄPFEL:

Erdäpfel in der Schale kochen, noch heiß schälen und blättrig schneiden. Milch und Obers aufkochen, Erdäpfel zugeben und vom Herd nehmen. Sauerrahm einrühren und mit Salz, Pfeffer und Leinöl abschmecken.

JETZT REZEPT-VIDEO ANSEHEN!

mit 2-Haubenkoch Thomas Hofer:



www.romantik.at/de/restaurant-culinarat/rezepte-videos.html

BERGERGUT