



Leberklöße, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als eigenständiges Gericht für jeden Tag, oder als Suppeneinlage, immer wieder lecker

Zutaten

- 300 g Schweine, Rinder oder Kalbsleber
- 100 g geriebenes Weiß - oder Toastbrot
- 2 ganze Eier
- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 El gehackter, frischer Majoran
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Leber von Häuten und Gallensträngen befreien und in grobe Würfel schneiden.

Schritt3

Durch einen Fleischwolf drehen oder in der Küchenmaschine (geht zur Not auch mit dem „Zauberstab“) fein mixen

Schritt4

Die Zwiebeln in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, zuletzt die Kräuter dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt5

Alles in einer ausreichend großen Schüssel zusammen führen, mit dem geriebenen Brot und den Eiern verarbeiten, salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt6

Die Leberkloßmasse nunmehr mit einem Esslöffel und feuchten Händen zu Nocken formen und in heißer Brühe oder Salzwasser mit einer gespickten Zwiebel geben, 4 - 5 min. gar ziehen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Schmeckt hervorragend herkömmlich auf Sauerkraut oder als Einlage in einer Rindfleischsuppe.

Rezeptart: Fleischgerichte, Hackfleischgerichte **Tags:** althergebracht, bürgerlich, für jeden tag, hausgemacht, regional, rustikal, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leberkloesse-hausgemacht/>