

Leberreis Suppeneinlage

ZUTATEN

125 g Kalbsleber
50 g Butter
2 Eier
Salz und Pfeffer
Petersilie
1 kleine Zwiebel
2 Semmeln
1/4 l Milch
Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die Leber zusammen mit der Petersilie und der Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Butter erhitzen und schaumig rühren. Dann das Mehl, die Gewürze und die in Milch getauschten, kräftig ausgedrückten Semmeln dazu geben. Diese Masse soll nun etwa 30 Minuten quellen, ehe man sie durch den Spätzleseierer oder ein umgedrehtes Reibeisen in die kochende Rindsuppe drückt. Nun lässt man die Suppe aufkochen und dann noch 5-10 Minuten ziehen. Beim Anrichten gibt man Schnittlauch darüber.

Löber Reiß

Wiege Leber und Petersilkräutlein zusammen, treibe Butter pflamig ab, schlag ein Ey, nimm Eßlöflvol schönes Mehl gut verrührt, wieder ein Ey und ein Löffvol Mehl, thue die Leber darunter, pfeffere es, und verrühre es gutmache Fleischsuppe siedet in einen Tegl, nim den Teig, und treib ihn durch das Reibeisen, in die siedende Fleischsuppe, wenn du viel machst, so muß du es mit einen Seiglöfel öfters herausmachen, und wen du fertig bist wieder hinein thun, siede es noch auf, richte es an, gieb Schnittler darauf.

Quelle: Rupert Berndl, Fastenbotschafter, Kochbuch-Autor

