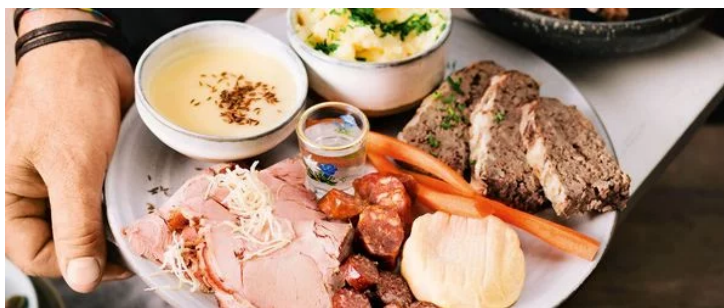




Leberschädl



70 Min.



fortgeschritten



6 Personen

Schritt 1

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfelig schneiden, in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl anschwitzen. Die Semmeln würfeln, in der Milch 10 Minuten einweichen.

Schritt 2

Dann die Semmeln ausdrücken, fein hacken und mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung zu der Schweinsleber und dem Faschierten geben.

Schritt 3

Eier, Majoran, Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben, alles gut miteinander verrühren.

Schritt 4

Eine Pfanne oder eine Rein mit Öl ausstreichen und das gut abgetropfte Schweinsnetz überlappend einlegen. Die Masse darauf verteilen, festdrücken und mit dem Schweinsnetz gut einpacken.

Schritt 5

Im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene 50 Minuten bei 170 Grad backen. Ausgekühlt in Scheiben schneiden.

Zutaten

- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 2 Esslöffel Sonnenblumenöl + Öl zum Ausfetten
- ♥ 2 Semmeln
- ♥ 200 ml Milch
- ♥ 450 g Schweinsleber, faschiert
- ♥ 400 g Schweinsfaschiertes
- ♥ 2 Eier
- ♥ 1 Teelöffel Majoran, getrocknet
- ♥ Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ♥ 150 g Schweinsnetz, gut gewässert