



# Gebratene schwäbische Leberspätzle

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Typisch schwäbisch, hausgemacht, für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Leberspätzle:
- 250 g Schweine - oder Rinderleber ohne Haut und Röhren, grob gewürfelt
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Zwiebel in dünnen, halben Scheiben oder gewürfelt
- 1 EL Butter
- 2 EL frischer Majoran, gezupft, gehackt, ersatzweise getrockneter, gerebelter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Leberwürfel mit dem Stabmixer fein zerkleinern und das Mehl darüber sieben.

### Schritt2

Die Eier und den Majoran dazu geben, salzen, pfeffern und zu einem glatten Teig verrühren.

### Schritt3

Mit der Spätzlepresse in reichlich siedendes, nicht hell kochendes Salzwasser pressen oder vom Brett schaben.

### Schritt4

Wenn sie oben schwimmen mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, kurz unter kaltem Wasser abspülen. Auf einem Küchentuch etwas abtrocknen lassen.

### **Schritt5**

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Spätzle dazu geben, etwas zusammen braten, leicht gebräunt, aber nicht zu knusprig servieren.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Mit einem frischen, großen Blattsalat mit Gekonntgekocht Brunnenkresse Vinaigrette zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schwäbisch **Tags:** für jeden tag, majoran, preiswert, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-schwaebische-leberspaetzle/>