



Leberspätzle

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Zur „schwäbisch - bayrischer Leberspätzle Suppe“ und Vielem mehr

Zutaten

- 100 g Kalbs - oder Rinderleber, ohne Haut und Röhren, küchenfertig
- 80 g Mehl, gesiebt
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 El frischer, gehackter Majoran (Geht auch mit getrocknetem)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit der Leber mit dem Stabmixer fein pürieren, mit dem Mehl, dem Ei und den Kräutern zu einem glatten Teig vermengen.

Schritt2

Auf ein Spätzlebrett streichen und in siedendes Salzwasser schaben,. Oder in eine Spätzlepresse geben und in siedendes Salzwasser pressen.

Schritt3

Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen. Auf einem Tuch ablaufen, trocknen lassen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** majoran, petersilie, zu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leberspaetzle/>