

LEBERSCHEDL MIT KLEINEN HEURIGEN UND RAHMGURKENSALAT



BIERTIPP:

Rieder Dunkle Weisse



ZUTATEN

Leberschedl

200 g Schweinsleber faschiert
600 g faschiertes Schweinefleisch (nicht zu mager)
1 große Zwiebel
1 EL Butterschmalz
3 Semmeln (altbacken) und etwas Milch zum Einweichen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie
1 TL Majoran, 1 TL Kümmel gemahlen, 1 TL Neugewürz gemahlen
2 Knoblauchzehen gehackt
1 Ei
1 Schweinsnetz

Rahmgurkensalat

800 g Gurken
200 g Sauerrahm oder Creme fraîche
3 EL Apfelessig
20 g Dillspitzen
Salz, Pfeffer
evtl. Knoblauch nach Geschmack

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Leberschedl

Schweinsnetz wässern. Semmeln blättrig schneiden und in etwas Milch einweichen. Zwiebel fein hacken und in Butterschmalz goldgelb anrösten. Faschierte Leber mit faschiertem Schweinefleisch, gerösteten Zwiebeln und ausgedrückten Semmeln vermischen. Gewürze und Ei begeben und alles gut vermischen. Eine Bratpfanne mit Schweinsnetz auslegen und die Masse einfüllen, Netz zusammenschlagen und die Masse zu einem Striezel formen. Etwas Wasser in die Pfanne gießen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 150 °C 45-50 Minuten braten. Mit Erdäpfeln anrichten.

Rahmgurkensalat

Gurke in sehr feine Scheiben hobeln. Mit Salz vermengen, 15 min. ziehen lassen, Gurkenwasser gut ausdrücken, mit Pfeffer, Essig und Dill, evtl. Knoblauch vermengen. Erst vor dem Servieren mit Sauerrahm binden, da die Gurken weiterhin Flüssigkeit abgeben und somit den Rahm verwässern. Um dem Verwässern entgegenzuwirken, statt Sauerrahm Creme fraîche verwenden.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

