

Zillertaler Ofenleber



www.groebenhof.at

Zutaten:(ca. 12 Portionen)

- 1/2 kg frische Schweinsleber
- 150 g fettes Schweinefleisch
- 150 g Schweins- oder Kalbslunge
- 1 große Zwiebel
- etwas Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 4 trockene Semmel
- 2 mittelgroße geschälte Kartoffeln
- 3 Eßl. Mehl
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 1 Schweinsnetz
- 10 dünne Scheiben Bauchspeck

Zubereitung:

Die vier Semmel in Wasser einweichen. Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Die ausgekühlten Zwiebeln mit der Leber, Lunge, Schweinefleisch und den ausgedrückten Semmeln mischen. Durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Den Knoblauch, die Eier und das Mehl zugeben. Mit einer feinen Reibe die Kartoffeln aufreiben und ebenfalls unter die Masse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Eine Kastenform mit dem Schweinenetz auslegen und die Masse einfüllen.

Mit den Speckstreifen die Lebermasse abdecken und mit Schweinsnetz schließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Stürzen, in Scheiben schneiden und anrichten.

Die Ofenleber wird gerne mit Serviettenknödeln oder Semmelknödeln und Gulasch- oder Bratensauce serviert.

Ofenleber ist ein typisches Gericht welches in der Menüfolge einer Zillertaler Hochzeit nicht fehlen darf.