



17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

## Jüdische Hühnerleber im Topf

### **Zutaten für 6 Personen als Vorspeise:**

500 g rohe Hühnerleber  
(möglich ist auch auch Enten- oder Gänseleber natur)  
2-3 hart gekochte Eier  
1 große Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Knoblauch nach Belieben  
1-2 EL Geflügelschmalz oder Butter

Leber in Geflügelschmalz oder Butter zart anbraten und auf kleiner Flamme weiter garen, bis sie schon elastisch, aber noch nicht hart ist.

Leber, Eier und Zwiebel fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch in die Masse einarbeiten.

Alles mit einer Gabel gut vermischen. Es kann auch ein Mixer verwendet werden, die Konsistenz der Leber darf jedoch nicht glatt werden, sondern muss grob und körnig sein.

Lebermasse am

Schluss in mehrere kleine Töpfchen oder einen großen Topf umstechen und kalt stellen.