

## Leberstrudelsuppe

### Füllung:

- › 100 g durchgelassene/faschierte Rinderleber
- › 1 fein geschnittene Semmel
- › 1 Ei
- › 1 kleine fein gewürfelte Zwiebel
- › 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- › Salz, Pfeffer
- › Muskatnuss/-blüte, Majoran
- › Petersilie, Butter
- › 1 l Rinderbrühe/Rindsuppe

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 60 min.

PORTIONEN: 4

### Pfannkuchen/ Palatschinken:

- › 250 g Mehl
- › 500 ml Milch
- › 2 Eier, Salz

Zwiebel und Knoblauch in wenig Butter glasig anschwitzen. Petersilie fein hacken. Anschließend alle Zutaten miteinander gut vermengen und 30 Minuten ruhen lassen. Nochmals durchrühren. Ist die Lebermasse zu weich, mit Semmelstücken binden. Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem Pfannkuchen/Palatschinkenteig verrühren und 2 bis 3 dickere Pfannkuchen/Palatschinken ausbacken. Die Lebermasse auf die salzigen Pfannkuchen/Palatschinken streichen, zusammenrollen und im Ofen bei 170 °C 20 Minuten backen. Danach schräg in Scheiben schneiden und in heißer Rinderbrühe/Rindsuppe anrichten.

### Tipp:

Zum Verfeinern frischen Schnittlauch darüber streuen.



## Polévka s játrovým závinem

### Náplň:

- › 100 g mletých hovězích jater
- › 1 nadrobno nakrájená houska
- › 1 vejce
- › 1 nadrobno nakrájená cibulka
- › 1 nadrobno nakrájený stroužek česneku
- › sůl, pepř
- › muškátový oříšek/květ, majoránka
- › petrželová nat', máslo
- › 1 l hovězího vývaru

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 60 min.

PORCE: 4

### Palačinky:

- › 250 g mouky
- › 500 ml mléka
- › 2 vejce, sůl



### Tip:

Pro zvýraznění chuti posypeme čerstvou pažitkou.

Cibuli a česnek osmahneme na másle, až zesklovatí. Petrželku nakrájíme na jemno. Všechny suroviny dobře promícháme a necháme půl hodiny odležet. Poté játrovou hmotu znovu promícháme, a je-li příliš řídká, zahustíme ji nakrájenou houskou. Z mouky, mléka a soli připravíme těsto a usmažíme z něj 2 až 3 silnější palačinky. Játrovou hmotu namažeme na slané palačinky, které zarolujeme a pečeme 20 minut v troubě při 170 °C. Hotové palačinky nakrájíme na tenké plátky a podáváme s horkým hovězím vývarem.

