

Leberspätzle

Zutaten

- 1 Becher frisch gemahlene Leber (Metzger)
- 1 Ei
- Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Frisch gemahlene Leber, Salz, Pfeffer, Muskat und das Ei in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren
- Mehl hinzugeben bis ein Teig (Konsistenz von Spätzleteig) entsteht
- Mit dem Spätzlehobel in Salzwasser hineinreiben und kurz aufkochen lassen
- Leberspätzle mit Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel erkalten lassen
- In Gefrierbeutel geben und einfrieren