

# Rezept Leberspätzle

## Zutaten:

250 g Mehl

250 g Rinderleber

2 Eier

Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

## Zubereitung:

Die Brühe erhitzen.

Die Leber von Sehnen und Flechsen befreien und durch den Fleischwolf drehen.

Diese Lebermasse durch ein Feinsieb streichen.

Mit Mehl und Eiern und dieser Masse einen Spätzlesteig bereiten.

Diesen Teig solange schlagen bis er Blasen wirft.

Wasser mit Salz aufkochen lassen und mit der Kartoffelpresse den Teig in das kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle Obenschwimmen, herausnehmen.

Abtropfen lassen und unter fließendem, heißen Wasser kurz abspülen.

Erneut abtropfen lassen und warm halten.

Alles solange wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Sofort servieren.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)