

Tiroler Ofenleber

Fleischlaib

Zwiebel und Knoblauch goldbraun anbraten, das Hackfleisch mit der Leber vermengen, Semmeln, Eier und Kartoffeln hinzugeben. Die Masse mit Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und den Kräutern mischen. Etwas Mehl hinzufügen, falls der Teig zu weich ist.

In einer mit Backpapier oder grünem Speck ausgeschlagenen Kastenform bei 170° Umluft auf der untersten Schiene etwa 90 Minuten backen.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 6 Portionen:

500 g Leber(n) vom Rind, durch den Fleischwolf gedreht

500 Hackfleisch, gemischt

4 Stück(e) Semmel(n), in Milch eingelegt und gut ausgedrückt

3 große Kartoffel(n), mehlig kochende, roh durch den Fleischwolf gedreht und gut ausgedrückt

3 große Ei(er)

1 große Zwiebel(n) und Knoblauch nach Geschmack, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Salbei

Thymian

Rosmarin und andere Gewürze nach Geschmack

evtl. Mehl

evtl. Speck, grüner, in dünnen Scheiben