

# 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.



### 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