

Zillertaler Ofenleber



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
6 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
2 Stunden



Temperatur
180° U

Zutaten

Ca. 1200 Gramm Leber
Ca. 100 Gramm Bauchspeck
3 mittlere Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
180 Gramm Brotwürfel
500 ml warme Milch
200 ml Wasser
4 Eier
Salz, Pfeffer
Majoran
frische Petersilie
Butter/ Butterschmalz



Zubereitung

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Knödelbrot mit warmer Milch und Wasser übergießen und 10- 15 Minuten ziehen lassen (nicht ausdrücken!)

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In ein wenig Butter/ Öl glasig andünsten.

Leber und Speck faschieren (zerkleinern). In einer großen Schüssel alles gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Masse in 2 Kastenform (Länge 30 cm) füllen und mit Alufolie zudecken. Wenn vorhanden Fleischthermometer in die Mitte einstecken. Im Ofen ca. 1,5 Stunde backen.

Zum Schluss ohne Folie ca. 10 Minuten auf Grillfunktion fertig backen.

Tipp: Dank der nicht ausgedrückten Brotwürfel haben wir eine richtig lockere und sehr geschmackvolle Leber bekommen. Kerntemperatur sollte min. 90° sein.