

---

## THURGAUER LEBERKNOEPFLI

---

### Zutaten

- 400 g Weichweizen-Dunst  
3 Eier  
10 g Salz  
100 g Petersilie, fein gehackt  
1 g Majoran, fein gehackt  
300 g Rindsleber, fein gehackt  
wenig Wasser
- 50 g Gourmet-Butter  
50 g Zwiebeln  
30 g Panierbrot  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Mit allen Zutaten einen Spätzliteig herstellen. Diesen wie gewohnt durch das Spätzlisieb treiben und im Salzwasser pochieren. Die fertigen Spätzli direkt auf vorgewärmte Gratinplatte anrichten.

Die Butter erhitzen und die feingehackten Zwiebeln darin goldgelb rösten. Das Panierbrot beifügen und mit dem Pfeffer würzen. Damit die Leberspätzli überziehen.

Die Leberspätzli können als Beilage oder als selbständiges Gericht serviert werden, z.B. mit Salat, Apfelmus oder mit Apfelschnitzen.

  
delicatessa  
**Globus**

Für 4 Personen