



... einfach zum Reinbeißen

Gebackene Pfälzer Leberwurst in Majorankruste

Zutaten für 4 Personen

400 g Pfälzer Leberwurst von Cornelius
1 Ei
185 g Mehl
Salz, Pfeffer
400 g Butterschmalz
gehackter Majoran, frisch oder getrocknet
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Backteig in einer Rührschüssel das Ei, 150 ml kaltes Wasser und Mehl glatt rühren, salzen und pfeffern. Gehackten Majoran unterziehen und den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Das Butterschmalz in einer tiefen, mittelgroßen Pfanne erhitzen. Den Backteig einmal durchrühren.

Die Leberwurst in 1,5 cm dicke Scheiben (à etwa 35 g) schneiden. Die Scheiben in etwas Mehl wenden, abklopfen und durch den Backteig ziehen. Die panierten Leberwurstscheiben im Fett schwimmend goldgelb ausbacken.

Die gebackene Leberwurst vor dem Servieren auf Küchentrepp abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt getoastetes Weißbrot.

