

Rezept

Würzige Kalbsleberwurst

Ein Rezept von Würzige Kalbsleberwurst, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|--|
| 300 g Schweinehals (ohne Knochen) | 1 Bund Suppengrün |
| 1 Lorbeerblatt | 1 TL Pfefferkörner |
| Salz | 250 g Kalbsleber |
| 1 große Zwiebel | 100 g durchwachsener Räucherspeck |
| 1/2 unbehandelte Zitrone | 1/4 Bund Majoran |
| Pfeffer, frisch gemahlen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Schweinehals in einen Topf legen. Das Suppengrün waschen oder schälen, putzen und grob schneiden. Mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern zum Fleisch geben. Mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch gerade davon bedeckt ist. Zum Kochen bringen, salzen.
2. Das Fleisch bei schwacher Hitze 1 Std. garen, dann aus dem Sud heben. Nun die Kalbsleber 15 Min. im Sud ziehen lassen, herausheben. Fleisch und Leber abgekühlt in Würfel schneiden.
3. Zwiebel schälen und fein hacken, Speck würfeln. Zitrone heiß waschen, Schale dünn abschneiden und fein hacken. Majoran waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen.
4. Zwiebel mit Speck, Zitronenschale und Majoran in einem Topf unter Rühren etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze garen, bis Zwiebel und Speck glasig sind. Die Speckmischung, Fleisch und Leber sowie etwa 100 ml Sud in einen Mixer geben und fein pürieren. Salzen und pfeffern.