Leberkugeln mit süßer Chili-Sauce

Hier habe ich etas ausprobiert und Rinderleber mit dem Pürierstab fein püriert. Dazu gebe ich eine grobe Leberwurst. Dazu Eier für Bindung. Und noch Semmelbrösel für mehr Festigkeit.

Aus dieser Masse forme ich mit den Händen Kugeln und frittiere sie im siedenden Fett in der Friteuse.

Das Ganze serviere ich mit süßer Chili-Sauce als Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:97]