Frittierte, gefüllte Schweineleber mit frittierten Kürbisklößchen



In wenigen Minuten in der Friteuse frittiert

Ein Gericht für die Friteuse.

Alle Zutaten werden nur einige Minuten in der Friteuse frittiert.

Das Gericht ist somit recht schnell zubereitet.

Es bedarf jedoch einiger Vorbereitungszeit.

Frittierte, gefüllte Schweineleber mit frittierten Kürbisklößchen



18. November 2020
von Thobie
Kategorie Fritteuse
Personen
2
Zubereitungszeit
20 Minuten
Garzeit
5 Minuten
Gesamtzeit
25 Minuten



Zutaten

- 2 Scheiben Schweineleber

Für die Füllung:

- 1 Lauchzwiebel
- 2 grüne, entkernte Oliven
- ein kleines Stück Butternut-Kürbis
- 2 Knoblauchzehen
- grober Senf

Für die Klößchen:

- 800 g Butternut-Kürbis
- Semmelbrösel
- 2 Eier

Zusätzlich:

- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- Küchengarn

Anleitung

1. Für die Kürbisklöße:
2. Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin etwa 10 Minuten garen. Kochwasser abschütten.
4. Eier aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel dazugeben. Salzen und pfeffern. Mit dem Stampfgerät zu einem Püreee stampfen.
5. Mit zwei Esslöffeln kleine Klöße daraus formen und auf einen Teller geben.
6. Für die gefüllte Schweinelebern:

7. Lauchzwiebeln putzen und in einige kurze Streifen schneiden.
8. Oliven halbieren.
9. Kürbis ebenfalls in einige kurze Streifen schneiden.
10. Knoblauch schälen und auch in kurze Streifen schneiden.
11. Lebern auf beiden Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Dann Lebern auf einer Seite mit dem Senf einreiben.
12. Jeweils einige Streifen Lauchzwiebel, Olive, Kürbis und Knoblauch quer auf die Lebern legen. Zusammenrollen und mit Küchengarn quer und längs gut zusammenschnüren.
13. Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.
14. Lebern und Klößchen im siedenden Fett fünf Minuten frittieren – eventuell in mehreren Durchgängen.
15. Jeweils eine Leber auf einen Teller geben. Küchengarn entfernen.
16. Klößchen dazu verteilen.
17. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butternut,
grün,
Knoblauch,
Kürbis,
Lauchzwiebel,
Leber,
Olive,
Schwein

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/18/frittierte-gefuellte-schweineleber-mit-frittierten-kuerbiskloesschen/