



Leberknödel Suppe

10 Knödel als Suppeneinlage aus Rinderleber.

Zutaten

Menge	Zutat
Knödel	
120 g	Semmelwürfel
2 EL	Butter
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
0.5 Bund	Petersilie
1	Ei
120 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 Prise	Muskat
1 l	Wasser
2	Suppenwürfel (pflanzlich)
0.5 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Knödel-Masse (40 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>120 g Semmelwürfel in einer Schüssel in Wasser einweichen und danach gut ausdrücken.</p> <p>1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten.</p> <p>200 g Rinder Leber (blättrig geschnitten) zusammen nun mit der Semmelmasse vermengen und faszieren. Nun</p> <p>1 Ei sowie</p> <p>0.5 Bund Petersilie (fein gehackt) dazu mischen. Das Ganze mit</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>1 Prise Pfeffer</p> <p>1 Prise Majoran und</p> <p>1 Prise Muskat abschmecken. Abschließend bis zu 120 g Semmelbrösel hinzugeben, so dass eine mittelfeste Masse entsteht. Diese nun rund 20 Minuten rasten lassen.</p>

Suppe (20 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	<p>1 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin 2 Suppenwürfel (pflanzlich) aufkochen lassen.</p> <p>Mit nassen Händen nun kleine Knödel rund 4 cm Durchmesser formen und in der Suppe rund 10 Minuten köcheln und anschließend 5 Minuten ziehen lassen. Fertige Suppe nun mit</p> <p>0.5 Bund Schnittlauch (fein gehackt) servieren.</p>
--------------------------	----	--

Tipp

Je nachdem wie fest man die Knödel gerne hätte mehr oder weniger Semmelbrösel unterrühren. Nach einer Nacht im Kühlschrank sind die Knödel etwas fester.

Suppen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Mittel

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde

- **Preiskategorie**