Leberknödel

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

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Knödel-Masse (40 Minuten)
☐
1.

120 g 120Semmelwürfel in einer Schüssel in Wasser einweichen und danach gut

ausdrücken.
1 1Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit
2 EL 2Butter goldbraun anbraten.
200 g 200Rinder Leber (blättrig geschnitten) zusammen nun mit der Semmelmasse vermengen und faschieren. Nun
1 1Ei sowie
0.5 Bund 0.5Petersilie (fein gehackt) dazu mischen. Das Ganze mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Majoran und
1 Prise 1Muskat abschmecken. Abschließend bis zu
120 g 120Semmelbrösel hinzugeben, so dass eine mittelfeste Masse entsteht. Diese nun rund 20 Minuten rasten lassen.

Suppe (20 Minuten)
☐
2.

1 l 1Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Mit nassen Händen nun kleine Knödel rund 4 cm Durchmesser formen und rund 10 Minuten köcheln und anschließend 5 Minuten ziehen lassen. Knödel in die fertig vorbereitete Suppe geben und mit etwas fein gehacktem Schnittlauch servieren.

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.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste