



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)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>120 g Semmelwürfel in einer Schüssel in Wasser einweichen und danach gut ausdrücken. 1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten. 200 g Rinder Leber (blättrig geschnitten) zusammen nun mit der Semmelmasse vermengen und faszieren. Nun 1 Ei sowie 0.5 Bund Petersilie (fein gehackt) dazu mischen. Das Ganze mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Majoran und 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. 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.</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.

Beilagen, Einlagen, Gebäck

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Mittel

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde

- **Preiskategorie**