

LEBERKNÖDELSUPPE



Zutaten für 4 Portionen

250 g Kalbs- oder Rindsleber fein zerkleinert
250 g Kalb- oder Rinderhack
3 alte Semmeln
1 Tasse Milch
1 gehackte Zwiebel
1 Esslöffel Butter
3 Teelöffel gehackte Petersilie
1 Ei
Semmelbrösel
Mehl
Salz und Pfeffer
Majoran
Rinderbrühe

Zubereitung

1. Semmeln in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und Milch darüber gießen. Semmeln 30 Minuten ziehen lassen. Überflüssige Milch ausdrücken und zur Seite stellen.

2. Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Zwiebeln darin kochen bis sie glasig sind.
3. Zwiebeln zusammen mit der Petersilie und dem Ei zu den Semmeln geben. Leber, Fleisch, Salz, Pfeffer und Majoran hinzugeben. Mischung vorsichtig kneten.
4. Semmelbrösel und Mehl hinzugeben bis ein lockerer Teig entsteht, der sich bindet, wenn man Knödel formt.
5. Kugelförmige Knödel formen.
6. Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Knödel in die kochende Brühe geben und die Hitze reduzieren. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.
7. Brühe in vier Suppenteller gießen. 2 Knödel in jede Schüssel geben. Als Dekoration frisch gehackte Petersilie über die Knödel streuen.

Notiz

In Bayern werden Leberknödel häufig in einer Suppe als Vorspeise oder als Nebengericht zu Rind- oder Schweinefleischgerichten serviert. In der Pfalz werden Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree serviert. In Bayern gibt es auch Leberspätzle. Dieses Rezept kann auch verwendet werden um Leberspätzle anstatt Leberknödel zu formen.