

## Σούπα με μπαλάκια από συκώτι



### Υλικά για 4 μερίδες

1/2 lb μοσχάρισιο ή βοδινό συκώτι αλεσμένο  
1/2 lb κιμά μοσχάρισιο ή βοδινό  
Ψωμί μπαγιάτικο τριών ημερών  
1 φλιτζάνι γάλα  
1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
1 κουταλιά της σούπας βούτυρο  
3 κουταλάκια του γλυκού ψιλοκομμένο μαϊντανό  
1 αυγό  
ψίχουλα ψωμιού  
αλεύρι  
αλατοπίπερο  
μαντζουράνα  
ζωμό κρέατος

### Προετοιμασία

1. Κόβετε το ψωμί σε μικρούς κύβους και το βάζετε σε ένα μπολ. Ρίχνετε το γάλα πάνω στο ψωμί και το αφήνετε να μουλιάσει για 30 λεπτά. Τα στύβετε μέχρι να φύγει το περίσιο του γάλακτος.

2. Σε ένα τηγάνι λιώνετε το βούτυρο. Σωτάρετε τα κρεμμύδια στο βούτυρο μέχρι να γίνουν διάφανα.

3. Προσθέστε τα κρεμμύδια στο μουλιασμένο ψωμί, μαζί με το μαϊντανό και το αυγό. Προσθέστε τον κιμά και το αλεσμένο συκώτι. Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι και την μαντζουράνα. Ζυμώστε απαλά το μείγμα με τα χέρια σας.

4. Προσθέστε τα ψίχουλα ψωμιού και το αλεύρι, ίσα-ίσα μέχρι να κρατά το μίγμα ώστε να μπορείτε να πλάσετε μπαλάκια.

5. Πλάθετε μπαλάκια με κιμά.

6. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα, βράζετε τον ζωμό. Ρίχνετε τα μπαλάκια μέσα στον ζωμό και στη συνέχεια χαμηλώνετε τη φωτιά να σιγοβράσει. Το κρέας είναι πλήρως μαγειρεμένο όταν τα μπαλάκια επιπλέουν στην επιφάνεια του ζωμού.

7. Για να σερβίρετε, ρίξτε λίγο ζωμό σε 4 μπολ. Προσθέστε δύο μπαλάκια κρέατος σε κάθε μπολ. Ρίξτε λίγο φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό πάνω από τα μπαλάκια για διακόσμηση. Σερβίρετε αμέσως.

### **Σημειώσεις**

Στη Βαυαρία, τα μπαλάκια από συκώτι σερβίρονται ως σούπα, ως ορεκτικό ή ως γαρνιτούρα σε διάφορα πιάτα με βοδινό κρέας και χοιρινό κρέας. Στην περιοχή Palatinate, σερβίρονται με ξινολάχανο και πατάτες πουρέ. Η ίδια συνταγή μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλλά αντί για μπαλάκια μπορείτε να πλάσετε τον κιμά σε άλλα σχήματα.