



Leberknödelsuppe nach Grossmutter's Art

Kreation Food-Buddy's



Zutaten ca. 15 Stück

- 750g Rindsleber (faschiert), oder ganz fein selber schneiden
- 2 Semmeln
- 250g Semmelbrösel oder Paniermehl
- 50g Butter
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1EL Majoran (getrocknet)
- 1 Bund Petersilie
- 1TL Muskatnuss

Zubereitung

Zwiebel ganz fein schneiden und auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten glasig in der Butter anschwitzen. Die 2 Semmeln in einer Küchenmaschine zerkleinern. Petersilie und den Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln geben.

Semmeln, Zwiebel-Knoblauch-Petersilienmischung, Eier, und Majoran zur Leber geben und alles gut durchmischen. Etwas Muskatnuss dazu reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soviel Semmelbrösel oder Paniermehl dazugeben, bis eine kompakte Masse entsteht. Bei Bedarf mehr oder weniger Brösel verwenden. Die Masse danach ca. 1 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Mit angefeuchteten Händen Faustgrosse Knödel formen. Währenddessen einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel 8-10 Minuten im Salzwasser köcheln lassen.

Leberknödel sind die perfekte Einlage für eine kräftige Rindssuppe. Sollten die Knödel nicht gleich nach dem kochen verwendet werden, kann man sie auch vor dem servieren ein paar Minuten zur Suppe geben. Sie sollten allerdings nicht in der Suppe gekocht werden, sondern nur im Salzwasser.

Nun viel Spass beim Nachkochen.

Eure Food-Buddy's