Leberknödel mal anders.

Zutaten für 4 Portionen:



250 g Kalbs- oder Rinderleber
(gewolft gibt es beim Metzger)
250 g Hackfleisch gemischt
1 mittelgroße Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz & Pfeffer
1 Ei (HKL- L)
2 Altbackene Semmeln
(Semmelbrösel für eventuelle Bindung)
1 Bund Petersilie
1 Prise Majoran
50 g Butter zum Anschwitzen
Semmelbrösel zum Panieren
Butterschmalz zum anbraten

Nährwerte pro Portion: kcal: 170 8 – Fett: 16 g 5 – Eiweiß: 14 g – Kohlenhydrate: 18,36 g

Vorbereitung:

Die Altbackenen Brötchen in lauwarmes Wasser einweichen, die Zwiebel und den Knoblauch schälen dann in klein Würfel schneiden, nun waschen wir noch die Petersilie, zupfen die Blätter vom Stängel. Zwei Drittel davon hacken wir klein, das andere Drittel ist zur Deko gedacht.

Zubereitung:

Für den deftigen Leberknödel das Hackfleisch & die Leber in eine geeignet große Schüssel geben.

In einer Pfanne die Butter zerlassen, zuerst die Zwiebel, dann Knoblauch, die Petersilie und den Majoran hinzufügen und glasig braten, anschließend vom Herd nehmen und alles erkalten lassen.

Nun pressen wir die eingeweichten Semmeln gut aus, klein zupfen und geben sie der Schüssel mit dem Hackfleisch und der Leber hinzu, das angedünstete Zwiebelgemisch aus der Pfanne und die Petersilie geben wir ebenfalls in die Schüssel.

Dann geben wir das Ei, Salz, Pfeffer, und das Majoran darüber. Alles gut per Hand vermengen um ein festes Brät zu erhalten, (sollte es zu dünn sein, bitte noch etwas Semmelbrösel hinzu geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist) danach stellen wir das Brät für 5-10 Minuten zur Seite um es ruhen zu lassen.

Jetzt kommt es zum Namen „Leberknödel mal anders"!

1. Mit einem großen Löffel entnehmen wir ca. 60-70 g des Bräts und formen es zu einer Kugel und das so lange bis das Brät aufgebraucht ist.

2. Stelle bitte eine geeignet große Pfanne/Bräter auf den Herd, ca. 2-3 Esslöffel Butterschmalz darin erhitzen.

3. Dann benötigen wir noch eine kleine Schüssel in die wir Semmelbrösel reingeben, nun alle Knödel nach und nach darin rollen damit sie ringsherum mit Brösel bedeckt sind, dann vorsichtig in die heiße Pfanne legen.

4. Wenn alle Knödel in der Pfanne sind, die Hitze reduzieren und unter stetem bewegen der Pfanne ca. 20 Minuten braten.

Diese Art, die Leberknödel zuzubereiten ist eine „eigene Kreation" da mir die herkömmliche Variante einfach nicht schmecken will und zu langweilig ist!

Mein Tipp zu den Beilagen:

Hier gibt es mehrere Möglichkeiten:

1. Bratkartoffel und Blattsalat
2. Kartoffelstampf mit Sauerkraut und Zwiebelsauce
3. Einfach nur Kartoffelsalat
4. Oder einfach nur Schwarzbrot und Krautsalat
5. Klare Fleischsuppe und vieles, vieles mehr……

Aber wie gesagt, es ist alles eine Geschmackssache!

Chef Koch