



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Leckere Leberknödel als Suppeneinlage

Zutaten für c. 8-10 Stück:

120 g Rindsleber
1 Zehe Knoblauch
1 Prise Pfeffer
50 ml Wasser
50 g Semmelbrösel
1 Ei (Handelsklasse L)
1 kleine Zwiebel
2 trockene Semmel
1 Bund Petersilie
30 g Butter
1 Prise Majoran
1 Prise Salz



Nährwerte: kcal: 170 - Fett: 8,16g - Eiweiß: 5,14g - Kohlenhydrate: 18,36g

Vor- & Zubereitung:

1. Für deftige Leberknödel die Leber in sehr kleine Stücke hacken oder durch einen Fleischwolf drehen.
2. Semmeln in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Knoblauch pressen und Petersilie fein hacken.
3. In einer Pfanne Butter zerlassen, zuerst die Zwiebel, dann Knoblauch, die Petersilie und den Majoran zufügen. Anschließend alles erkalten lassen.
4. Mischen Sie den Semmel, die Leber und das Zwiebelgemisch aus der Pfanne in einer Schüssel. Dann geben Sie Ei, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer dazu. Alles noch einmal gut verrühren und für 5 Minuten rasten lassen.
5. Mit feuchten Händen Leberknödel formen, ich benutze zur Portionierung einen gut gehäuften Kaffeeöffel. Dann können Sie die Knödel in die kochende Suppe

geben und für 20-25 Minuten darin ziehen lassen. Die Suppe soll dabei nur auf kleiner Flamme köcheln. (Nicht kochen lassen, sonst zerfallen sie)

Meine Tipps zum Gebrauch der Knödel:

- a. Mit einem Esslöffel lassen sich gleichmäßig große Knödel portionieren. Mit der Hand dann noch etwas zur Kugel rollen und in einer Bratpfanne mit Butter oder Kräuterbutter (*je nach Geschmack*) durch ständiges bewegen Goldbraun braten.
- b. Leberknödel können roh eingefroren werden. Für die Zubereitung etwas antauen lassen und dann in die heiße Suppe hineingeben.

