



Leber - Servietten Knödel mit Äpfeln und Zwiebeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Knüller in der Pilzsaison für jeden Tag.

Zutaten

- Für die Leber - Servietten - Knödel :
- 4 - 5 altbackene Brötchen in Scheiben
- 150 g taufrische, geputzte Geflügelleber
- 300 - 400 g verschiedene Waldpilze nach Marktangebot wie:
- (Frische Champignons, Pfifferlinge, Schafspilze, Steinpilze, Maronen, Birkenpilze, alles ist in der Pilzsaison geeignet)
- 2 - 3 ganze Eier,
- ca. 200 ml heiße Milch
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Auflage:
- 1 El frischer, gehackter Majoran
- 1 saurer Apfel
- 2 - 3 Schalotten
- Etwas Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Leber Servietten Knödel:

Schritt2

Zunächst die Brötchenscheiben mit der heißen Milch übergießen,

Schritt3

abgedeckt 15 - 20 min. durchziehen lassen

Schritt4

Die frische Geflügelleber putzen, von Sehnen und Gallensträngen befreien, klein würfeln.

Schritt5

Mit gehackten Zwiebeln in Butter scharf anbraten, salzen, pfeffern und etwas gehackten, Majoran dazu geben. Mit den ganzen Eiern und der gehackten Petersilie zu den Brötchen geben,

Schritt6

Alles zu einer lockeren, homogenen Masse verarbeiten. Zu einer schlanken Rolle, mit 3 - 4 cm Durchmesser formen. In eine Silberfolie einschlagen, und in siedendem Salzwasser 10 - 15 min. „köcheln“ lassen. Herausnehmen, und in 2 cm dicke Scheiben schneiden

Schritt7

Die Schwammerln:

Schritt8

Die Pilze putzen, auf gleiche Größe schneiden. In zwei Partien, in Butter scharf anbraten, Farbe nehmen, keinesfalls Fond ziehen lassen. Erst dann die gewürfelten Zwiebeln dazu geben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schritt9

4 - 5 min. braten / schmoren, nachschmecken, mit gehackter Petersilie versetzen.

Schritt10

Die Auflage:

Schritt11

Die Schalotten und den sauren Apfel in kleine Würfel schneiden,

Schritt12

in etwas Butter kurz anschwitzen, Apfelwürfel, etwas geschnittenen, frischen Majoran dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Serviettenknödel auf den Pilzen anrichten, die Schalotten und Apfelwürfel darüber geben.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, bürgerlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leber-servietten-knoedel-mit-aepfeln-und-zwiebeln/>