Leberknödel

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

„Bayrisch“ für die zünftige Leberknödelsuppe

Zutaten

- 120 g Rinderleber, küchenfertig ohne Haut und Röhren, gewürfelt
- 50 g fetter Speck, klein gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 2 altbackene Brötchen, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 50 g Semmelbrösel
- 1/2 Tl frischer Majoran, gehackt (Geht auch mit Getrocknetem)
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt (Geht auch ohne)
- 1 Bündchen Petersilie, gehackt (Geht auch ohne)
- 30 g warme Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den fetten Speck, die Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Stielpfanne anschwitzen - anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt3

Die Leber, die ausgedrückten Brötchen dazu geben, ebenfalls fein zerkleinern. Majoran und die Petersilie zufügen, salzen, pfeffern.

Schritt4

1,5 l Salzwasser kochen lassen, mit feuchten Händen kleine Bällchen formen oder mit 2 Teelöffeln

ovale Nocken formen; etwa 6 - 8 min. leise köcheln - garen lassen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** bayerische küche, knoblauch, majoran, petersilie, Rinderleber, semmelbrösel, zwiebeln

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leberknoedel/