



# Leberknödelmasse, Grundrezept

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikale Alltagsküche für jeden Tag, herzhaft, vielseitig, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- 2 Stück altbackene Brötchen, eingeweicht
- 50 g Semmelbrösel
- 120 g Rinderleber, grob gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 Tl getrockneter Majoran
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Brötchen in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter anschwitzen und die Leberwürfel dazu geben, 2 - 3 min. braten, „absteifen“ lassen. Salzen und pfeffern, gehackte Petersilie und Majoran dazu geben.

### Schritt3

Danach alles durch den Fleischwolf drehen oder auch mit dem Stabmixer fein pürieren.

### Schritt4

Der Lebermasse nunmehr das ganze Ei und die Semmelbrösel zufügen und glatt verarbeiten, alles etwas ruhen lassen.

## **Schritt5**

Mit feuchten Händen beliebig große Klöße formen und in Gemüsebrühe, besser Fleischbrühe ca. 8 min. leise garen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Durch ein grobes Reibeisen, Spätzlepresse oder vom Brett geschabt erhält man wunderbare Leberspätzle oder auch eine leckere Suppeneinlage.

## **Schritt8**

Leberknödel sind in der klaren bayrischen Leberknödelsuppe unverzichtbar, oder als alltägliches Gericht mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und einer „Speckstibbe - Schmelze“ eine herzhaft, rustikales Gericht.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** grundrezept, herzhaft, rustikale alltagsküche für jeden tag, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leberknoedelmasse-grundrezept/>