



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/>