



# Leberknödelsuppe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bayrisch - traditionell - kultig, immer wieder lecker

## Zutaten

- 1 l kräftige Rindsbouillon (Ersatzweise Instant Rindsbouillon)
- 100 g Möhre, geschält, gewaschen, in feinen Streifen / Julienne
- 100 g Knollensellerie, gewaschen, in feinen Streifen / Julienne
- 100 g Porree / Lauch, gewaschen, in feinen Streifen / Julienne
- Für sie Leberknödelmasse:
- 100 g ohne Haut und Sehnen, grob gewürfelt
- 2 altbackene Brötchen in dünne Scheiben
- 1/8 l warme Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Butter
- 1 EL frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 EL frischer Majoran, gehackt, ersatzweise getrocknet
- 1 ganzes Ei
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Leberknödelmasse:

### Schritt2

Die Brötchenscheiben mit der warmen Milch übergießen und ca. 15 min. einweichen, ziehen lassen.

### Schritt3

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, die Leberstücke kurz mit angehen lassen. Salzen, pfeffern, Schnittlauch und Majoran unterschwenken.

#### **Schritt4**

Alles im Universal Zerkleinere oder mit dem Stabmixer fein zerkleinern, hacken und mit dem Ei zu den Brötchen geben, vermengen.

#### **Schritt5**

Die Bouillon erhitzen. Mit feuchten Händen ca. 12 kleine Leberknödel formen.

#### **Schritt6**

In der heißen Suppe ca. 15 - 20 min. leise simmern, gar ziehen lassen.

#### **Schritt7**

5 min. vor Garzeitende die Gemüsestreifen mit garen, ev. nachschmecken und mit rustikalem Bauernbrot servieren.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** bayerische küche, brötchen, majoran, Rinderleber, schnittlauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leberknoedelsuppe/>