

Leberknödel

Für 50 kleine Knödel als Suppeneinlage

Zutaten:

10	alte Semmel (340 g)
	Salz
½ L	Milch
3	Eier
500 g	gemahlene Rinderleber
50 g	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
	Petersilie, fein gehackt
½ -1 EL	Majoran
	Muskat
	Pfeffer

Vorbereitung ca. 30 Minuten, plus Wartezeit, Kochzeit ca. 15 Minuten

1. Semmel mit einem scharfen Sägemesser in feine Scheiben schneiden. Salzen, mit lauwarmer Milch übergießen und zugedeckt einige Stunden ziehen lassen.
2. Feingeschnittene Zwiebel in Butter glasig dünsten, Petersilie kurz mitdünsten und mit allen übrigen Zutaten zur Semmelmasse geben. Teig gut abarbeiten, abschmecken.
3. Probeknödel formen und in kochender Fleischbrühe (Würfel) erst leise kochen, dann ziehen lassen. Es dauert je nach Größe 10–15 Minuten. Sollte der Probeknödel abkochen, etwas Semmelbrösel zugeben.
4. Leberknödel sind nach dem Garen gut zum Einfrieren geeignet. Zuerst einzeln auf Brettchen vorgefrieren, dann in Gefrierbeutel verpacken.

Die Leber kann man auch am Stück kaufen, dann aber etwas Fett dazu nehmen und selbst im Fleischwolf mahlen.

Die Leberknödel in heißer Fleischbrühe mit Schnittlauch – nicht in der Kochbrühe, da sie trübe wird – servieren.

Die gleiche Knödelmasse ist auch für große Leberknödel geeignet. Diese werden dann in Salzwasser 20–30 Minuten gegart und zu Sauerkraut serviert.