

Leberknödel in der Brühe



Aus alten Kochbüchern...

Das Aprilwetter wechselt ständig zwischen winterlich-kalt und frühlingshaft-warm. In den kalten Tagen hilft ein wärmendes Süppchen. Deswegen habe ich nochmal ein altes, rustikales Rezept der gutbürgerlichen Küche ausgesucht. Leberknödel sind sehr würzig und kräftig im Geschmack. Als Aromapartner passt Majoran hervorragend dazu. Wichtig ist, dass der Knödel in einer kräftigen, sehr guten Rinderbrühe gar zieht. Dann wird es richtig köstlich.

Hier die heutige Rezeptur für „Deftige Leberknödel in der Brühe“:

Zutaten

- 300 g Rinderleber
- 150 ml Milch
- 100 g Semmelknödelbrot, gewürfelt
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Butter
- 1 EL Majoran

- 1 gute Prise Muskat
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Mehl
- 2 Liter gute Rinderbrühe
- Extra: Etwas Semmelbrösel

Zubereitung

Das Semmelknödelbrot in einer Schüssel mit 150 ml heißer Milch übergießen und 10 Minuten einweichen.

Zwiebeln und Petersilie fein schneiden. Mit 1 EL Butter in einer Pfanne 2 Minuten glasig dünsten.

Die Leber putzen und durch den Fleischwolf (3 mm) drehen. Alternativ im Mixer oder mit dem Pürierstab mixen.

Das aufgeweichte Knödelbrot, gemixte Leber, 1 TL Mehl und Eier in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Knödelteig mit Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann 15 Minuten ruhen lassen. Sollte er zu klebrig sein, Semmelbrösel zugeben.

Nun aus dem Teig tennisballgroße Leberknödel formen.

Brühe aufsetzen und zum Sieden bringen. Die Knödel vorsichtig hineinlegen und darin ca. 12-15 Minuten ziehen lassen.

Die Leberknödel sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch und etwas Brühe servieren.