Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.

Bru□he aufsetzen und zum Sieden bringen. Die Kno□del vorsichtig hineinlegen und darin ca. 12-15 Minuten ziehen lassen.

Die Leberkno□del sind fertig, sobald sie an der Oberfla□che schwimmen.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch und etwas Brühe servieren.