

Unsere beliebte Leberknödelsuppe

Die folgenden Mengenangaben mögen etwas vage erscheinen, aber keine Leberknödelmasse ist gleich und bedarf von Mal zu Mal einer Anpassung von einzelnen Zutaten, um ein möglichst optimales, lockeres Ergebnis zu erzielen . . .

200 – 250g Knödelbrot → altbackene Semmeln und Weißbrot vom Vortag - in kleine Würfel bzw. dünne Scheiben geschnitten

150 ml Milch → bis zum Siedepunkt erhitzen und wieder etwas abkühlen lassen, über das Knödelbrot geben und 30 min ziehen lassen

200 g Rinderleber → am besten vom Metzger gleich zuputzen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs zerkleinern lassen

2 EL frische Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 Gemüsezwiebel

Zitronenschale → Schale (ohne das Weiße!) einer ½ Zitrone (unbehandelt) in Zesten / feine Julienne schneiden , kurz blanchieren und feinst hacken

Petersilie, Knoblauch, Zitronenschale und Zwiebel feinst hacken bzw. würfeln und in etwas Pflanzenöl (oder Schweineschmalz) - ohne Farbe nehmen zu lassen - anschwitzen. Alternativ kann man diese Zutaten auch nach dem Dünsten ebenfalls zusammen mit der Rinderleber durch den Fleischwolf zerkleinern lassen.

1-2 frische Eier

Gewürze

gute Prise Salz

Prise Pfeffer schwarz

Prise Muskat

1 Teelöffel Majoran gerebelt

Prise Zucker

Alle Zutaten nun zügig gut miteinander vermischen und für 5-10 Minuten etwas anziehen lassen.

Mit angefeuchteten Händen 5-6 Kugeln abdrehen und im gut gesalzenem, siedenden Wasser ca. 15 Minuten garziehen lassen.

In kräftiger Rinderkraftbrühe - die am Besten natürlich mit Rinderknochen und Gemüse über Nacht angesetzt wurde und am nächsten Tag für mehrere Stunden ein schönes Stück Rindfleisch (Ochsenbrust oder Tafelspitz) gesehen hat - mit frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!