

Rezept Leberknödel

Leberknödel können entweder als Suppeneinlage oder zu Sauerkraut serviert werden.

Zutaten:

3 Brötchen vom Vortag
2 kleine Zwiebeln
300 g Hackfleisch
250 g gemahlene Leber
1 Ei
Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Majoran
1 Ei
ca. 1,5 l Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Brötchen in Wasser einweichen.

Die Zwiebel abziehen, in ganz feine Würfel schneiden und in eine Schüssel zusammen mit dem Hackfleisch, der Leber und dem Ei geben. Die Brötchen gut ausdrücken und ebenfalls zu dem Hackfleisch geben.

Diese Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und dem Majoran würzen und alles gut miteinander vermengen.

Anschließend die Semmelbrösel untermengen, so dass daraus ein

relativ fester Kloßteig entsteht.

Die Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und erwärmen.

In dieser Zeit aus dem Kloßteig die einzelnen Leberknödel formen und in die Gemüsebrühe geben.

Die Leberknödel solange bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche kommen, dann sind sie fertig zum servieren.

Zu den Leberknödeln werden üblicherweise Salzkartoffeln und Sauerkraut gereicht.

In Bayern werden sie häufiger als Suppeneinlage verwendet.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)