

## Rezept

# Bayerische Leberknödel

Ein Rezept von Bayerische Leberknödel, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>300 g</b>	küchenfertige Rinderleber	<b>⅛ l</b>	Milch
<b>3</b>	altbackene Brötchen	<b>1</b>	kleine Zwiebel
<b>3 EL</b>	Butter	<b>3 EL</b>	gehacktes Basilikum
<b>2</b>	Eier		abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
<b>1 EL</b>	Semmelbrösel		Salz
	Pfeffer		frisch geriebene Muskatnuss
<b>1 ½ l</b>	(Bio-) Fleischbrühe		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Leber waschen, trocken tupfen, pürieren. Milch erhitzen, über die Brötchen gießen, kurz ziehen lassen. Brötchen gut ausdrücken und grob zerrupfen. Zwiebel schälen, klein würfeln und in 1 EL geschmolzener Butter 3 - 4 Min. andünsten. Das Basilikum 1 Min. mitdünsten.
2. Übrige Butter mit dem Schneebesen cremig rühren. Leber, Eier, Limettenschale, Brötchen, Semmelbrösel und Zwiebel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Farce in ca. 1 Std. im Kühlschrank fester werden lassen.
3. Fleischbrühe aufkochen, Hitze reduzieren. Aus der Farce 12 kleine Knödel formen und in der Brühe in ca. 20 Min. gar ziehen lassen.