

## Rezept

# Bayerische Leberknödel

Ein Rezept von Bayerische Leberknödel, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> küchenfertige Rinderleber	<b>½ 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.