

Rezept

Kleine Leberknödel

Ein Rezept von Kleine Leberknödel, am 14.12.2025

Zutaten

100 g	Brötchen (vom Vortag)	100 ml	Milch
1 kleine	Zwiebel	1	Knoblauchzehe
70 g	weiche Butter	1 Bund	Petersilie
2	Eier (M)	1 TL	fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
250 g	Rinderleber (vom Metzger durchdrehen lassen)		Salz
	Pfeffer	1/2 TL	getrockneter Majoran
100 g	Semmelbrösel (am besten vom Bäcker oder selbst gemacht)		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN (24 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Brötchen entrinden, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und über die Brotscheiben gießen, ca. 30 Min. einweichen.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter zerlassen, darin Zwiebel und Knoblauch 2-3 Min. andünsten. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

4. Die Brötchen ausdrücken und mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, restlicher Butter, Eiern, Zitronenschale und der Leber verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, Semmelbrösel untermischen. Lebermasse 30 Min. ruhen lassen.

5. In einem weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Nach und nach mit nassen Händen aus der Lebermasse 24 kleine Knödel formen und ins Wasser geben. Die Knödel bei geringer Hitze in ca. 12 Min. sanft gar ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und als Suppeneinlage (z. B. in Rinderbrühe) verwenden.