

Rezept

## Kleine Leberknödel

Ein Rezept von Kleine Leberknödel, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>100 g</b> Brötchen (vom Vortag)	<b>100 ml</b> Milch
<b>1 kleine</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>70 g</b> weiche Butter	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>2</b> Eier (M)	<b>1 TL</b> fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>250 g</b> Rinderleber (vom Metzger durchdrehen lassen)	Salz
Pfeffer	<b>1/2 TL</b> getrockneter Majoran
<b>100 g</b> 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.