

## Rezept

# Leberknödelchen im Wodka-Bullshot

Ein Rezept von Leberknödelchen im Wodka-Bullshot, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>150 ml</b> Milch	<b>5</b> altbackene Brötchen
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	<b>200 g</b> geschabte Schweineleber oder Rinderleber
<b>1</b> Ei	Mehl bei Bedarf
Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone	<b>1 TL</b> getrockneter Majoran
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>2 l</b> Fleischbrühe (Instant)	<b>5 cl</b> Wodka (nach Belieben)
<b>5 Spritzer</b> Worcestersauce	<b>16</b> hitzebeständige Gläser
<b>16</b> Spieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Pops | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch erhitzen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in einer Rührschüssel mit der Milch begießen und einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin 2 Min. andünsten und mit der Petersilie verrühren.
2. In einem breiten Topf reichlich Wasser erhitzen. Zwiebel, Leber und Ei über die Brötchen geben und alles vermengen. Falls die Masse zu feucht ist, etwas Mehl darüberstäuben; mit Zitronenschale, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 16 Knödel formen, ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. garen.
3. Die Fleischbrühe aufkochen. Mit Wodka, Worcestersauce und Zitronensaft würzen und in die Gläser füllen. Je 1 Knödelchen aufspießen und in den Bullshot tauchen. Heiß servieren.