Rezept

Leberknödelsuppe

Ein Rezept von Leberknödelsuppe, am 29.04.2024

Zutaten

5	altbackene Brötchen (ersatzweise etwa 250 g Knödelbrot)
1/2	Bund Petersilie
200 g	Kalbs- oder Rinderleber
2	Eier (Größe M)
	Pfeffer
	gut 1 l Fleischbrühe (z. B. vom Tafelspitz)
150 ml	lauwarme Milch
1	kleine Zwiebel
2 TL	Butter
1/4	Bio-Zitrone
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine größere Schüssel füllen. Die Milch darübergießen und die Brötchen 10 Minuten einweichen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Petersilie abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter in einer kleinen Pfanne zerlaufen lassen. Zwiebel und Petersilie darin bei schwacher Hitze 3-4 Minuten andünsten. Zu den Brötchen in die Schüssel geben.

3. Die Leber in Würfel schneiden, alle Häute dabei entfernen. Die Leber in der Küchenmaschine fein zerkleinern, ebenfalls in die Schüssel geben. Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat mit in die Schüssel füllen. Alles zu einer sehr gut gebundenen Masse verkneten. Daraus 16 kleine, runde Knödel formen.

4. Brühe in einem großen Topf erhitzen. Knödel einlegen, die Hitze auf schwache Stufe stellen und die Knödel in der Brühe in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Brühe soll dabei nicht kochen, sondern nur leise köcheln. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe abschmecken und vor dem Essen Schnittlauch aufstreuen.