

## Rezept

# Leberspätzlesuppe

Ein Rezept von Leberspätzlesuppe, am 24.05.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Kalbsleber	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 EL</b> Butter	<b>½ Bund</b> Petersilie
<b>1</b> Ei (M)	<b>35 g</b> Mehl
<b>½ TL</b> getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>1 l</b> Fleischbrühe	

### Außerdem

**½ Bund** Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 10 g F, 15 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Die Kalbsleber abbrausen, trocken tupfen und alle Häutchen und Röhren entfernen. Dann die Leber sehr fein hacken oder in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei niedriger Hitze in ca. 5 Min. weich garen, aber nicht bräunen, dann beiseitestellen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen sehr fein hacken.
3. Die Leber mit der Zwiebel, der Petersilie, dem Ei und dem Mehl gründlich verrühren und mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse abschmecken und ca. 15 Min. quellen lassen.
4. In einem Topf die Fleischbrühe erhitzen. In einem zweiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Lebermasse durch den Spätzlehobel portionsweise in das Salzwasser hobeln und darin 1 bis 2 Min. köcheln lassen.
5. Die Leberspätzle in ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und in die heiße Brühe geben. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Leberspätzlesuppe in tiefe Teller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.