

## Rezept

# Rinderleber-Knödel

Ein Rezept von Rinderleber-Knödel, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Rinderleber	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>80 g</b> weiche Butter	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie
<b>½ TL</b> getrockneter Majoran	<b>2</b> zimmerwarme Eier
<b>½ TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>90 g</b> Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 l</b> kräftige Fleischbrühe )
<b>½ Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Die Leber kalt abbrausen und trocken tupfen, würfeln und mit dem Stabmixer pürieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Zwiebel darin in 5 - 10 Min. weich dünsten. Petersilie kurz mitdünsten, Majoran unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.
2. Die restliche Butter schaumig rühren. Leber, Eier, Petersilienmischung und Zitronenschale unterrühren. Semmelbrösel und ½ TL Salz untermischen. Die Leberfarce mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Die Brühe aufkochen und eine kleine Probiermenge von der Farce hineingeben, einige Minuten gar ziehen lassen und kosten. Die Farce, falls nötig, nachwürzen. Dann mit einem Esslöffel gleichmäßige Portionen abnehmen und mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel in die kochende Brühe geben und offen in ca. 15 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen.
4. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln, in Röllchen schneiden und vor dem Servieren über die Leberknödelsuppe streuen.