

Rezept

Würzige Leberknödel

Ein Rezept von Würzige Leberknödel, am 09.06.2026

Zutaten

125 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag
1 Bund Petersilie	1 Zwiebel
150 g Schweineleber	1 Bio-Zitrone
2 EL Sonnenblumenöl	2 TL getrockneter Majoran
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2 EL Semmelbrösel
1 Ei (Größe M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Knödel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Milch erhitzen. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in der heißen Milch mindestens 5 Min. einweichen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Leber im Blitzhacker pürieren. Die Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Petersilie darin bei mittlerer Hitze 3 Min. anbraten, bis die Zwiebelwürfel glasig sind. In einer Schüssel Leber, Majoran, 1 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Semmelbrösel, Ei, Zitronenschale und die Zwiebel-Petersilien-Mischung mit den eingeweichten Brötchen mischen und das Ganze mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker pürieren.
3. 1,5 l Wasser zum Kochen bringen und Salz zufügen. Mit nassen Händen aus dem Teig 6 runde Knödel formen, in das leicht sprudelnde Salzwasser geben und ca. 30 Min. bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf gar ziehen lassen. Mit Sauerkraut servieren.