Deftige Leberknödel

Selbstgemachte, deftige Leberknödel als leckere Suppeneinlage: Dieses Rezept sollte man ausprobieren, es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Knoblauchzehe
80 g	Mehl
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 l	Salzwasser (oder Rinderbrühe)
200 g	Schweineleber
200 g	Schweinenacken (ohne Knochen)
30 g	Schweineschmalz

Zubereitung

1. Als Einlage für Suppen und Eintöpfe sind **deftige Leberknödel** sehr beliebt, vor allem bei kaltem Wetter. Zuerst die Leber und den Schweinenacken waschen und trockentupfen. In Würfel schneiden, diese in den Mixer geben und sehr fein pürieren.

2. Knoblauchzehen schälen, pressen und zur Masse geben, salzen und pfeffern.

3. Die benötigte Anzahl Eier trennen. Mit dem Rührgerät Eidotter, ganzes Ei und Mehl unter die Fleischmasse einrühren. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4. Aus dem Teig mit den Händen oder zwei Löffeln Knödel formen. Je nach gewünschter Größe

ergibt die Masse eine unterschiedliche Stückanzahl.

5. Salzwasser oder Brühe aufkochen, dann auf niedrige Stufe stellen. Die Knödel in die schwach köchelnde Brühe geben und auf niedriger Stufe um die 25 Minuten garen, hin und wieder wenden. Vor dem Servieren Petersilie hacken und die Suppe damit bestreuen.

6. Eine Alternative zur Suppe ist die Zubereitung als Hauptgericht. Dazu die Knödel nach der Garzeit aus der Brühe nehmen. Schmalz in einem Topf zerlassen. Die Knödel darin andünsten, den Topf dabei schwenken. Die Leberknödel mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu Sauerkraut und Kartoffeln servieren.

Tipp

Auch als kaltes Gericht mit Brot, rohen Zwiebeln, Tomaten und Gurken schmecken deftige Leberknödel hervorragend.