Hausgemachte Leberknödel

Die hausgemachten Leberknödel aus Omas Kochbuch sind eine beliebte Suppeneinlage. Das Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

100 g	Knödelbrot (o.Semmeln vom Vortag)
50 ml	Wasser (lauwarm)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Öl
300 g	Rindsleber (faschiert)
2 EL	Mehl
50 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
1 Bund	Petersilie (fein gehackt)
1 TL	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **hausgemachten Leberknödel** das Knödelbrot oder Semmeln vom Vortag in lauwarmen Wasser einweichen, danach nach Bedarf ausdrücken.

2. Die fein gehackte Zwiebel in etwas Öl glasig dünsten. Klein gehackte Knoblauchzehen zugeben und kurz anrösten, dann von der Herdplatte nehmen.

3. Nun die faschierte Leber mit den restlichen Zutaten und Gewürzen gut vermengen und zirka 15 Minuten durchziehen lassen.

4. Aus der Masse mit befeuchteten Händen kleine Knödeln formen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen lassen und die Leberknödeln zirka 10 Minuten ziehen lassen.

5. Die Knödel mit Rindsuppe servieren und mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Tipp

Die Leberknödel mit einem Eisportionierer formen.