Leberknödel mit Rindsleber

Das Leberknödel mit Rindsleber Rezept wird mit verschiedenen Kräutern zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Semmeln
130 g	Rindsleber
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
30 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ei
60 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. **Leberknödel mit Rindsleber** sind schnell zuzubereiten: Hierfür die Rindsleber und die geschälte Zwiebel sehr klein würfeln. Semmeln in zwei Hälften teilen und in etwas Wasser einweichen. Gut ausdrücken.

2. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel darin andünsten, Knoblauch dazu pressen. Petersilie waschen, fein hacken und die Hälfte ebenfalls in die Pfanne geben.

3. Den Rest der Petersilie mit den Semmeln, der Leber, der Zwiebel, Majoran und Knoblauch fein faschieren oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Eier und Semmelbrösel untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles noch einmal gut verkneten und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

4. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Knödel formen. In die Suppe geben und dort ca. 8 Minuten auf kleiner Hitzekochen lassen.

Tipp

Alternativ die Leberknödel mit Rindsleber separat zubereiten und statt in der Suppe in normalem Salzwasser garen.