Leberknödel nach serbischer Art

Die Leberknödel nach serbischer Art werden ohne Mehl und ohne geröstete Zwiebeln zubereitet. Die köstliche Suppeneinlage schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

125 g	Rindsleber (faschiert)
1 Stk.	Zwiebel (große)
0.5 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
0.5 TL	Vegeta
	Pfeffer
1 Messerspitze	Backpulver
1 Stk.	Ei
	Semmelbrösel
1 EL	Butter (weich, zimmerwarm)

Zubereitung

1. Für die **Leberknödel nach serbischer Art** die Zwiebel schälen grob zerhacken und dann mit einem Mixer fein pürieren. Die frische Petersilie sehr fein zerhacken.

2. Jetzt die faschierte Rinderleber mit den Zwiebeln, Petersilie, Vegeta, Pfeffer, Backpulver, weiche Butter und Ei in einer Schüssel vermengen. Jetzt die Semmelbröseln nach und nach zugeben bis die Masse eine mittlere Festigkeit erreicht. Danach 10 Minuten ruhen lassen.

3. Mit Hilfe zweier Löffeln kleine Knödel oder Nocken ausstechen. Die Leberknödel in einer köchelnden Suppe oder Salzwasser zirka 10 garen und danach einige Minuten durchziehen lassen.

Tipp