# Leberknödel

Die deftigen Leberknödel schmecken nicht nur in der Suppe, viele essen sie auch mit Sauerkraut. Ein Rezept besonders für kalte Tage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 TL | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| 100 g | Kalbsleber |
| 4 EL | Mehl |
| 1 Prise | Muskat |
| 2 EL | Petersilie |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Stk. | Schalotte |
| 0.5 Scheiben | Weißbrot |

## Zubereitung

1. Für die **Leberknödel** zunächst das Weißbrot entrinden, einweichen und gut ausdrücken. Die Kalbsleber sehr fein hacken. Die Schalotte schälen und ebenfalls fein hacken.

2. Butter in einem Topf zerlassen. Die Schalottenwürfel darin leicht anrösten. Das Brot zufügen und mit garen. Zwischendurch umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Petersilie fein hacken. Den Pfanneninhalt mit der gehackten Leber vermischen. Das Ei in einer kleinen Schale verquirlen, Mehl und Petersilie einrühren.

4. Die Eiermasse unter den Knödelteig mischen. Alles abdecken und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Nach der Ruhezeit mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Gleich große Knödel formen und in der köchelnden Suppe durchziehen lassen.

## Tipp

Die Leberknödel vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.