Leberknödel Suppeneinlage

Die Leberknödel sind eine beliebte Suppeneinlage. Mit diesem Rezept gelingen die typisch österreichischen Knödeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 38 min



Zutaten

125 g	Rindsleber
2 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Petersilie
30 g	Butter
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Ei
50 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für die **Leberknödel** die Semmel in Wasser einweichen, danach ausdrücken. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und zerhacken, Petersilie klein hacken. Die Rindsleber mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.

2. Jetzt die Zwiebeln und Knoblauch in zerlassener Butter glasig dünsten, fein gehackte Petersilie zugeben und von der Hitze nehmen.

3. Rindsleber, Semmeln, Zwiebeln und Knoblauch fein faschieren, oder mit einem Stabmixer pürieren. Das Ei und die Semmelbrösel hinzufügen, mit Majoran, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Die Masse zirka 10 Minuten rasten lassen.

4. Mit befeuchteten Händen kleine Leberknödel formen und in leicht kochendem Salzwasser zirka 8 Minuten köcheln lassen. Mit Rindsuppe anrichten und nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp