Leberknödelsuppe

Die deftige Leberknödelsuppe nach einem klassischen Rezept. Diese Suppe schmeckt Immer wieder gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Semmeln
2 EL	Schmalz
100 g	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
200 g	Rindsleber
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
0.5 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Semmelbrösel
1 l	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Leberknödelsuppe** die Semmel in Milch oder Wasser einweichen und sorgfältig ausdrücken. Die Zwiebel abziehen und grob hacken. Knoblauch diesen schälen und durchpressen. Die Leber in feine Blätter schneiden. Die Petersilie grob hacken.

2. Schmalz in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln darin kurz anbraten. Sofort wieder vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die gerösteten Zwiebeln mit Petersilie, Semmel und Leber vermischen, fein faschieren. Das Ei unterrühren. Abschmecken mit Majoran, Pfeffer,

Salz und gegebenenfalls Knoblauch.

3. Mit Semmelbröseln vermischen, bis der Knödelteig mittlere Festigkeit erreicht. Verkneten und Knödel gleicher Größe formen.

4. In die köchelnde Suppe oder Salzwasser geben und etwa 10 Minuten garen, zum Schluss noch ein paar Minuten durchziehen lassen.

Tipp

Die Leberknödelsuppe kann man schön mit frisch gehackten Kräutern garnieren.