Leberspätzlesuppe

Früher gab es sie immer bei Oma vor dem Mittagessen. Ein Rezept für eine leckere Leberspätzlesuppe schmeckt daher nach Kindheit und birgt viele Erinnerungen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

250 g	Leber (vom Rind)
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Semmelbrösel
10 EL	Milch
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Majoran
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Schnittlauch (zum Bestreuen)

Für die Rinderbrühe

1 kg	Suppenfleisch
2 Stk.	Rindermarkknochen
1 Bund	Suppengrün
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Leberspätzlesuppe am besten am Vortag eine Rinderbrühe frisch zubereiten. Dafür in

einem großen Topf Suppenfleisch und Suppenknochen geben. Die Zwiebel abziehen und vierteln, vom Suppengrün die Karotten in dicke Scheiben schneiden, den Sellerie abschälen und in Würfel schneiden, die Petersilie abwaschen und abzupfen und den Lauch schälen und ebenfalls in dicke Scheiben zugeben.

2. Alles zusammen mit Wasser aufgießen und auf großer Hitze kochen lassen. Damit die Rinderbrühe klar bleibt, den Schaum abschöpfen, der sich beim Kochen immer wieder bildet. Nach ungefähr 2 Stunden Garzeit die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und notfalls nachwürzen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, diese dann durch ein Sieb gießen und das Gemüse entsorgen.

3. Für die Leberspätzle nun eine weitere Zwiebel abziehen und in feine Würfelchen schneiden. Petersilie waschen und fein hacken, Schnittlauch ebenfalls waschen und in feine Röllchen schneiden. Die frische Leber unter kaltem Wasser abspülen, etwaige Sehnen entfernen und mit einem Mixer fein pürieren oder durch den Fleischwolf drehen. Aufgrund von Hygienevorschriften gibt es leider keine durchgedrehte Leber mehr beim Metzger zu kaufen.

4. Nun in einem kleinen Topf Butter erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb braten. Diese dann vom Herd nehmen und mit dem Leberpüree mischen. Dazu die Petersilie geben, das Ei einschlagen, Semmelbrösel hinzugeben und mit Milch angießen. Die Masse nun gut durchrühren, bis alles eine homogene Masse ergibt. Mit Salz und Majoran würzen und abschmecken.

5. Jetzt die Brühe vom Vortag erhitzen und zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel die Lebermasse über der Brühe reiben, sodass die Spätzle in die Brühe fallen. Ist die ganze Lebermasse in der Brühe diese kurz aufkochen lassen und runterschalten, sodass die Suppe nicht mehr kocht. Die Spätzle nun 5 Minuten ziehen lassen.

6. Danach sofort heiß servieren und mit frischen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp

Eine Leberspätzlesuppe zaubert einen Hauch Bayern ins zu Hause. Wer die Spätzle direkt in der Brühe gart, muss damit rechnen, dass diese nicht mehr so klar ist, wie zuvor. Entweder nimmt man ein wenig Brühe weg und nutzt diese nur zum Garen oder man hobelt die Spätzle in heißes Wasser, jedoch schmecken sie dann nicht so kräftig. Zur Leberspätzlesuppe passt frisches Bauernbrot mit Butter und Schnittlauch. Gibt man der Lebermasse noch eine ausgedrückte Semmel dazu, damit der Teig fester wird, kann man daraus auch Leberknödel machen!