



Leberknödelsuppe

Frag-Mutti.de

Zutaten für 4 Personen:

250 g gemahlene Leber

1 Ei

1 Semmel (Brötchen für alle Nichtbayern), Semmelbrösel

1/2 Zwiebel

Salz, Pfeffer, etwas Knoblauchgranulat

Brühe

Die Semmel in etwas Wasser einweichen. Leber in eine Schüssel geben, 1 Ei dazu. Semmel ausdrücken, Zwiebel fein würfeln und alles zur Leber. Mit den Gewürzen kräftig würzen. Dann soviel Semmelbrösel (Paniermehl) dazu, bis eine mittelfeste Masse entsteht aus der sich Knödel formen lassen. Nicht zuviel Brösel nehmen, lieber erst mal 10 min quellen lassen - wenn noch zu flüssig, kann man noch welche reingeben.

Eine schöne Brühe kochen (Pulver, Würfel oder hausgemacht) und Knödel formen. In die kochende Brühe geben und nur bei geringer Hitze 25 min sieden lassen.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.