

Leberknödelsuppn

250 g alte Semmeln
10 g Butterschmalz
1 Zwiebel
250 g Rinderleber
1 Ei
1 EL Petersilie
½ TL Majoran
1 EL Semmelbrösel
1 ½ Liter Rinderbrühe
3 EL fein geschnittener Schnittlauch

Feingeschnittene Zwiebel in der Pfanne anbraten. Semmeln fein reiben. Die geputzte Rindsleber durch den Fleischwolf drehen. Alle anderen Zutaten hinzugeben und miteinander vermengen. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Mit nassen Händen kleine Knödel formen und einen Probeknödel in die siedende Rinderbrühe geben. 20 Minuten ziehen lassen. Fällt er auseinander etwas Semmelbrösel untermischen.

Mit fein geschnittenem Schnittlauch in Suppenteller anrichten.

Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Genussmanagerin Niederbayern

Leberknödelsuppe

Vor allem in Niederbayern schätzt man die klare Suppenbrühe mit Einlagen wie Nockerl, Klößlerl, Würstel, Spätzerl. Kein Wunder, dass die Leberknödelsuppe dort zu den beliebtesten Speisen gehört. Früher ist die Leberknödelsuppe mit Würstel bei großen Hochzeiten gereicht worden.

Zutaten: 4 alte Semmeln oder 180 – 200 g altes Weißbrot, etwas Salz, knapp ¼ l lauwarme Milch, 1 Teelöffel gehackte Zwiebeln, 1 TL gehackte Petersilie, 20 g Butter oder Fett, einige Tropfen Zitronensaft, 1 Messerspitze Majoran, 150 g Rindsleber (Geschabt), 2 Eier, 1 ½ Liter Fleischbrühe, Schnittlauch

Zubereitung: Semmeln oder Weißbrot in feine dünne Scheiben schneiden, leicht salzen, mit der lauwarmen Milch übergießen, zudecken und kurze Zeit einweichen. Zwiebeln, Petersilie in heißem Fett andünsten und zu den eingeweichten Semmeln geben. Zitronensaft, Majoran, die feingeschabte Leber und die Eier untermischen, abschmecken und zwei oder drei kleine Probeknödel in die vorbereitete kochende Fleischbrühe einlegen. Sollte der Teig etwas zu weich sein, dann etwas Semmelbrösel, Mehl oder Gries dazugeben. Sind die Probeknödel für richtig befunden, mit nassen Händen vier große Knödel formen und in die kochende Brühe einlegen. Auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten ziehen lassen. Der feingeschnittene Schnittlauch wird erst beim Anrichten auf die Suppe gegeben.

Quelle: Kulinarische Streifzüge durch Bayern, sigloch edition, 1981