



Rezept der Woche

08.Oktober.06

Leberknödelsuppe

Zutaten (für 4 Portionen):

200 gr Leber(Rind oder Schwein)
50 gr fetten Speck
100 gr mageres Schweinefleisch
3 Brötchen
1/8 L Milch
1/2 Tl. Salz
30 gr Schweineschmalz
1 große Zwiebel
1 Ei
Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian
2 El gehackte Petersilie
4 El Paniermehl
1,2 L Fleischbrühe
1 Stange Porree

Für die Leberknödelsuppe verwendet man Schweine- oder Rinderleber. Leber gut abspülen, trocknen, enthäuten und zusammen mit Speck und Schweinefleisch durch einen Fleischwolf drehen.

Brötchen (am besten vom Vortag) in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit lauwarmer Milch begießen, salzen und etwas durchziehen lassen.

Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel fein hacken und im Schmalz glasig dünsten. Zwiebeln abkühlen lassen und mit dem ausgelassen Schmalz zur Leber geben und mit der Brötchenmasse verkneten. Ei, Pfeffer, Salz, Majoran, Thymian, Petersilie und Paniermehl zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Mit angefeuchteten Händen 8 große Leberknödel formen. Rindfleischbrühe zum Kochen bringen, Hitze auf niedrigste Temperatur stellen und die Leberknödel ca. 20 Min. in der Suppe ziehen lassen. Poree in feine Ringe schneiden und ca. 10 Min. vor Ende der Kochzeit in die Leberknödelsuppe geben

Lecker!!!!!!!