

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Leberklöße - Läuwerknäpp

Zutaten

4 altbackene Brötchen

2 Zwiebeln

Butter

1/8l Sahne + 2 EL Milch

3/4 Pfund Rinderleber durch den Fleischwolf (feinste Scheibe) gedreht

3/4 Pfund gemischtes Hackfleisch

3 Eier

2 l Fleischbrühe

Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie

Zwiebeln

Zubereitung

Die Zwiebeln feinwürfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden und für ca. 10 – 15 Minuten in der Sahne und Milch einweichen und anschließend die Masse ausdrücken. Feingewiegte Petersilie und Majoran dazugeben.

Die Leber, das Hackfleisch, die Brötchenmasse, die Eier und die abgeschmälzten Zwiebeln mit den Kräutern gut mischen. Die nicht ganz homogene Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Ist die Masse zu weich, mit Semmelbrösel nachdicken.

(Tipp: einen kleinen Knödel zur Probe in der heißen Fleischbrühe ziehen lassen. Wenn dieser zerfällt, dann noch Semmelbrösel nacharbeiten.)

Die Knödel dann in der heißen Fleischbrühe ca. 20 bis 25 Minuten gar ziehen lassen. Diese Brühe kann man mit ein oder zwei Knödeln als eigenständiges Gericht servieren.

Leberknödel passen wunderbar zu Sauerkraut und Püree.