

Leberknödel

Zutaten

20 g	Butter	Weiteres:
1	Semmel	Salz
40 g	Zwiebel, brunoise	Pfeffer
1	Knoblauchzehe	Muskatnuss
1 TL	Petersilie, gehackt	Majoran
90 g	Rinds- oder Kalbsleber, fein verschiert	
20 g	Kalbsnierenfett, fein verschiert	
20-30 g	Semmelbrösel	
1	Ei	

Arbeitsbeschreibung

1. Die Semmel in kaltem Wasser oder Milch einweichen. Währenddessen Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, als nächstes Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen und Gewürze dazugeben.
2. Die Leber, das Nierenfett, die ausgedrückte Semmel und die angeröstete Zwiebel fein faschieren. Die Semmel und das Ei nun untermischen und 30 Minuten kaltstellen.
3. Sollte die Masse zu weich sein eventuell noch Semmelbrösel nachgeben.
4. Golfballgroße Knödel formen und in Salzwasser 5 Minuten köcheln lassen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Hinweis

- Leberknödel kann man auch in reichlich Fett schwimmend backen.