



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rinderleber
- 2 Stk. fein gehackte Zwiebeln
- Semmelbrösel
- 2 Stk. Eier
- 240 g Knödelbrot
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- Majoran
- Thymian
- Liebstöckel

Mein persönlicher Tipp

Etwas gemahlenes Piment (Neugewürz) gibt der Knödelmasse eine besondere Note.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Mario Lehenbauer und Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*

Leberknödel gekocht und gebacken

Zubereitung

Lebermasse:

- Leber faschieren oder schaben.
- Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken.
- Weißbrotwürfel in etwas Milch einweichen.
- Zwiebel in etwas Fett goldgelb anrösten, Knoblauch beigegeben und nochmals kurz durchrösten.
- Die faschierte bzw. geschabte Leber mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch, Kräutern, ausgedrückten Weißbrotwürfeln und Ei vermischen.
- Die Lebermasse mit Semmelbrösel binden und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Gekochte Leberknödel:

- Für gekochte Leberknödel als Suppeneinlage werden mit nassen Händen Knödel geformt, welche in kochendem Salzwasser oder gleich in Suppe je nach Größe 15-30 Minuten gekocht werden.

Gebackene Leberknödel:

- Für gebackene Leberknödel formt man ebenfalls mit nassen Händen Knödel und backt diese in heißem Fett (Öl oder Butterschmalz) schwimmend kross aus.
- Gebackene Leberknödel schmecken in kräftiger Rindsuppe oder als Hauptspeise auf Specksauerkraut angerichtet köstlich.

Sollte dieses Rezept als Vorspeise verwendet werden, reicht es für 4 Personen.