



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

333,333333333 g	Suppenfleisch
2 Stk.	Markknöchen
2 Stk.	Rüben
2 Stk.	Karotten
1,33333333333 Stk.	Petersilwurzeln
0,33333333333 Stk.	Knollensellerie
2 Stk.	gelbe Zwiebeln
0,666666666667 Stk.	Lauch
2,666666666667 Stk.	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfefferkörner, schwarz
	Muskat, gerieben
266,6666666667 g	Schweineleber
166,6666666667 g	Knödelbrot
33,3333333333 g	Semmelbrösel
0,33333333333 Bund	Petersilie, gehackt
0,33333333333 Bund	Kerbel
0,666666666667 EL	Kräutersalz
	Pfeffer, gemahlen
0,666666666667 EL	Majoran
0,666666666667 Stk.	Eier
41,333333333 ml	Milch
	Schmalz

Mein persönlicher Tipp

Gebackene Leberknödel kann man gut auf Vorrat einfrieren.



Ida Traupmann
Seminarbäuerin aus Sumetendorf

Rindsuppe mit gebackenen Leberknödeln



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Rindsuppe:

- Zutaten (für 6 Portionen): $\frac{1}{2}$ kg Suppenfleisch (Beinfleisch), 3 Markknöchen, 3 gelbe Rüben, 3 Karotten, 2 Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Sellerie, 2 Zwiebel, 1 Lauch, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Pfefferkörner, Muskatnuss
- Das Wurzelwerk wird geputzt, grob geschnitten, mit dem gewaschenen Rindfleisch, Markknöchen, Lauch und Knoblauch in ca. 2 l kaltem Wasser zugestellt.
- Die Zwiebel werden halbiert und an der Schnittfläche auf der Herdplatte gebräunt und mit den übrigen Zutaten zur leicht köchelnden Suppe gegeben.
- Die Karotten und die Rüben bevor sie zerkochen herausnehmen und geschnitten als Suppeneinlage verwenden.
- Die Suppe lässt man langsam gleichmäßig ca. 2 Stunden köcheln, kurz vor dem Kochende salzen.
- Abseihen und fertig abschmecken.

Leberknödel:

- Zutaten (für 6 Portionen): 400 g Schweineleber (oder gemischt: Rind und Schwein), 250 g Knödelbrot, 50 g Semmelbrösel, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, ev. $\frac{1}{2}$ Bund Kerbel, 1 EL Kräutersalz, Pfeffer, 1 gestrichener EL Majoran, 1 Ei, 62 ml Milch, Schmalz zum Herausbacken
- Leber fein faschieren, Zwiebel hacken und in Schmalz anrösten, mit Petersilie, Kerbel und Knoblauch fein faschieren und mit der Leber vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, das Ei und die Milch versprudeln, über das Knödelbrot gießen und mit der Lebermasse vermischen.
- Semmelbrösel dazugeben und den Teig ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Mit feuchten Händen Knödel formen und in heißem Schmalz ausbacken.
- Die gebackenen Knödel in kochendem Salzwasser ziehen lassen und in Rindssuppe servieren.



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Quellen:



Ida Traupmann: *Rezept aus
Bäuerinnenkochkurs*



SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden.

