

#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

anspruchsvoll

#### Zutaten für 4 Portionen:

333,333333333 g	Suppenfleisch
2 Stk.	Markknochen
2 Stk.	Rüben
2 Stk.	Karotten
1,33333333333 Stk.	Petersilwurzeln
0,33333333333 Stk.	Knollensellerie
2 Stk.	gelbe Zwiebeln
0,66666666667 Stk.	Lauch
2,66666666667 Stk.	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfefferkörner, schwarz
	Muskat, gerieben
266,666666667 g	Schweineleber
166,666666667 g	Knödelbrot
33,3333333333 g	Semmelbrösel
0,33333333333 Bund	Petersilie, gehackt
0,33333333333 Bund	Kerbel
0,66666666667 EL	Kräutersalz
	Pfeffer, gemahlen
0,66666666667 EL	Majoran
0,66666666667 Stk.	Eier
41,3333333333 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): ½ kg Suppenfleisch (Beinflisch), 3 Markknochen, 3 gelbe Rüben, 3 Karotten, 2 Petersilienwurzel, ½ Sellerie, 2 Zwiebel, 1 Lauch, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Pfefferkörner, Muskatnuss
- Das Wurzelwerk wird geputzt, grob geschnitten, mit dem gewaschenen Rindfleisch, Markknochen, 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, ½ Bund Petersilie, ev. ½ Bund Kerbel, 1 EL Kräutersalz, Pfeffer, 1 gestrichener EL Majoran, 1 Ei, 62 ml Milch, Schmalz zum Herausbacken
- Leber fein faszieren, Zwiebel hacken und in Schmalz anrösten, mit Petersilie, Kerbel und Knoblauch fein faszieren 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 Rindsuppe servieren.



## Quellen:



Ida Traupmann: *Rezept aus  
Bäuerinnenkochkurs*

