

Leberknödelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 250g Kalbsleber
- 8 alte, hartgewordene Brötchen
- 500 ml Milch
- 3 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 2 Bund Suppengrün
- 2 Eier
- 1 TL Majoran
- 1 Priesse Muskatnuss
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 2 Esslöffel Butter



Zubereitung:

Das Suppengrün schälen und grob zerteilen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Zwei Zwiebeln in Hälften schneiden und in einem großen Topf ohne Fett auf den Schnittflächen leicht anrösten. Dann mit 3 Litern Wasser ablöschen. Das Suppengrün, die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner, die Lorbeerblätter und die Knoblauchzehe zugeben und auf kleiner Flamme 3 Stunden köcheln lassen. Das Gemüse abfischen und die Suppe durchsieben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die harten Brötchen grob in Stücke schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brötchen gießen. Das Ganze 45 Minuten einziehen lassen.

Die verbliebene Zwiebel und die Petersilie fein schneiden und in der Butter leicht andünsten. Die Leber mit einem Pürierstab pürieren. Die Zwiebel Petersilie Mischung in die Leber geben. 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran zugeben, sowie die beiden Eier zur Leber geben. Alles gut verrühren. Wenn die Brötchenmasse weich geworden ist, die Lebermischung in die die Masse einrühren. Das geht am besten mit dem Mixer und Knethaken. Die Masse sollte nicht zu dünnflüssig sein, dann lieber noch etwas Paniermehl zugeben. Ist die Masse zu fest, etwas Milch zugeben. Die Masse sollte etwa 30 Minuten durchziehen.

Die Suppe erhitzen, aus der Leberknödelmasse etwa Tennisball große Knödel rollen. Mit feuchten Händen gelingt das gut. Die Knödel 30 Minuten in der Suppe garen. Teller zum Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit