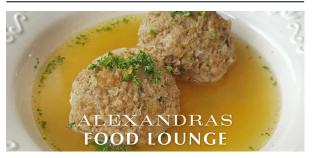
www.alexandrasfoodlounge.com

Leberknödelsuppe

Personen: 6 Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- · 250 g durchgedrehte Leber
- 250 g Knödelbrot oder 4
 Semmeln vom Vortag
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- 250 300 ml Milch (warm)
- ½ TL Majoran
- · Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- · Rinderbrühe für die Suppe

ZUBEREITUNG:

- 1. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2. Petersilie waschen und fein hacken.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten,
- 4. Petersilie dazugeben und kurz mit anbraten.
- 5. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- Das Knödelbrot, oder die klein geschnittenen Semmeln in eine Schüssel geben.
- 7. Milch darüber geben und gut verkneten.
- 8. Leber dazugeben
- 9. Die Zwiebel mit der Petersilie noch dazugeben.
- 10. Eier dazugeben.
- II. Das ganze salzen und pfeffern und noch den Majoran und Muskatnuss dazugeben-
- 12. Alles gut durchkneten. (Der Teig müsste jetzt richtig klebrig sein, wenn nicht, noch etwas Semmelbrösel dazugeben.
- 13. Aus dem Teig werden dann Kugeln geformt.
- 14.30 Minuten durchziehen lassen.
- 15. In dieser Zeit die Brühe erhitzen.
- 16. Knödel hineinlegen und gut 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. NICHT KOCHEN!

- 1. Butterschmalz in einer hohen Pfanne, oder Topf erhitzen.
- 2. Das Fleisch darin scharf anbraten.
- 3. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, kurz mit anbraten.
- 4. Das ganze mit Salz/Pfeffer und Paprikagewürz würzen.
- 5. Honig dazugeben und karamellisieren lassen.
- 6. Tomatenmark dazugeben und anschwitzen lassen.
- 7. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
- 8. Wenn der Wein fast verschwunden ist mit Rinderfond, oder Brühe aufgießen.
- 9. Umrühren . Deckel drauf und 90 Minuten garen.
- 10. Nach ca. 60 Minuten Garzeit kommen die Kartoffeln und der Kürbis dazu.
- 11. Weitere 30 Minuten garen.
- 12. 15 Minuten vor Ende, die Paprika und die frischen, oder gefrorenen Bohnen dazugeben.
- Falls du Bohnen aus der Dose nimmst, kommen die erst in den letzten 5 Minuten dazu.
 Das ganze dann abschmecken und mit Petersilie garnieren