

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.
3. 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.
6. 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.
11. 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.
13. Falls du Bohnen aus der Dose nimmst, kommen die erst in den letzten 5 Minuten dazu.
Das ganze dann abschmecken und mit Petersilie garnieren