

## Leberknödel

### Zutaten (für ca. 15 Stück)

750g Rindsleber (faschiert)  
2 Semmeln  
250 g Semmelbrösel  
50 g Butter  
2 Eier  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Majoran (getrocknet)  
1 Bund Petersilie  
Muskatnuss



Zwiebel ganz fein schneiden und auf kleiner Flamme rund 15 Minuten in der Butter nur glasig anschwitzen.

Die zwei Semmeln in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Petersilie und Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln geben.

Semmeln, Zwiebelmischung, Eier und Majoran zur Leber geben und gut durchmischen. Etwas Muskatnuss dazu reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. So viel Semmelbrösel dazugeben, bis eine kompakte Masse entsteht. Bei Bedarf mehr oder weniger Brösel verwenden. Die Masse danach eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Mit angefeuchteten Händen faustgroße Knödel formen. Währenddessen einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Knödel 8 bis 10 Minuten im Wasser köcheln lassen.

Leberknödel sind die perfekte Einlage für eine kräftige Rindsuppe. Sollten die Knödel nicht gleich nach dem Kochen verwendet werden, kann man sie auch vor dem Servieren ein paar Minuten zur Suppe geben und aufwärmen. Sie sollten allerdings nicht in der Suppe gekocht werden.