

Frisch gekocht
Mittwoch, 11. Mai 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Gebackene Leberknödel in der Suppe

3 Stunden/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Rindssuppe: 4 l Wasser, 700 g fettes Suppenfleisch, 500 g Rindfleischknochen, 3 Scheiben Markknochen, 1 Zwiebel (gewaschen, mit Schale), 300 g Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel), Petersilienstiele, etwas Liebstöckel, 10 schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, Salz.

Für die Leberknödel: 300 g Knödelbrot, 300 g faschierte Kalbsleber, 2 EL Butter, 250 ml Milch, 1 EL fein gehackte Petersilie, 2 Zwiebeln (fein geschnitten), Muskatnuss, 1 TL Majoran (fein geschnitten), Salz, Pfeffer, 3 Eier, 250 g Butterschmalz.

Zum Servieren: Schnittlauch.

Zubereitung

Für die Suppe die Knochen blanchieren, dann warm und kalt abschrecken. Die Zwiebel halbieren und mit der Schale in einer heißen Pfanne ohne Fett sehr dunkel bräunen. Die Rindfleischknochen mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Fleisch und Zwiebel begeben und köcheln lassen. Nach 2 Stunden das geschälte Wurzelgemüse, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Salz, Markknochen sowie die Petersilienstiele und Liebstöckel zugeben. 30 Minuten sieden lassen, dann durch ein Tuch seihen und mit Salz abschmecken.

Für die Leberknödel die fein geschnittenen Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen, mit Muskatnuss würzen. In einer Schüssel über das Knödelbrot geben und 5 Minuten ziehen lassen. Eier, faschierte Leber, Petersilie und Majoran untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Knödel formen und diese in reichlich Butterschmalz (ca. 160°C) schwimmend backen.

Die Leberknödel in der Rindssuppe mit gehacktem Schnittlauch servieren.