

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebackener Leberknödel in der Suppe oder gekochter Leberknödel mit Erdäpfelsalat

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für Rindssuppe

- 4 l Wasser
- 700 g Beinflfleisch
- 500 g Rindfleischknochen
- 3 Scheiben Markknochen
- 1 Zwiebel mit Schale
- 300 g Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel)
- Petersilienstiele
- 1 Zweig 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 gehackte Petersilie

Quelle: ORF extra

- 2 Zwiebeln
- 1 TL gehackter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 3 Eier
- Butterschmalz

Für den Erdäpfelsalat

- 400 g Salaterdäpfel (Kipfler oder Sieglinde)
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 200 g warme Rindsuppe
- 4 EL Riesling Auslese Essig
- 1 rote Zwiebel fein
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker
- 50 ml Pflanzenöl

Für die Garnitur

- Preiselbeeren
- Schnittlauch fein geschnitten

Zubereitung

1. Für den Erdäpfelsalat zuerst die Erdäpfel mit dem Kümmel in einem Topf in gesalzenem Wasser weichkochen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die feingeschnittene Zwiebel begeben, salzen, pfeffern und mit dem Riesling Auslese Essig und der warmen Rindsuppe übergießen. Den Salat mit dem Pflanzenöl verfeinern und mit einer Prise Kristallzucker abschmecken.

Tipp: Den Erdäpfelsalat niemals in den Kühlschrank stellen – er nimmt sonst einen unangenehmen Kühlschrank-Geruch an und verliert an Geschmack.

2. Für die Rindsuppe zuerst die gesamten Knochen in einem großen Topf in reichlich Wasser blanchieren, dann herausnehmen und warm und kalt abschrecken, das Wasser weggießen. Nun die Zwiebel samt Schale in einer Pfanne ohne Fett sehr dunkel bräunen.

3. Danach die Rindfleischknochen wieder in den großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen, dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen (degraissieren).

4. Dann das Beinfleisch und die gebräunte Zwiebel begeben und den Sud etwas köcheln lassen. Nach etwa 2 Stunden das geschälte, in grobe Würfel geschnittene Wurzelgemüse, die Gewürze (Pfefferkörner und Lorbeerblätter), die Markknochen und die Kräuter (Petersilienstiele und Liebstöckel) zugeben und die Suppe weitere 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe durch ein Tuch in einen Topf passieren und mit Salz abschmecken. Die Markknochen für die Ochsenmarkcrostini beiseitelegen oder in der Suppe lassen.

5. Für die Leberknödel die feingeschnittene Zwiebel in einer Pfanne in der Butter anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Das Gemisch über das Knödelbrot in eine Schüssel geben und 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Eier, die faschierte Leber und die gehackten Kräuter (Petersilie und Majoran) untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Im Anschluss aus der Leber-Masse mit feuchten Händen kleine Knödel drehen und die Hälfte davon in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz bei etwa 160° C schwimmend ausbacken. Danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die zweite Hälfte der Knödel in einem Topf in der Rindsuppe garen, bis sie durch sind.

7. Zum Schluss die gebackenen Leberknödel in der kräftigen Rindsuppe anrichten und mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren. Die gekochten Leberknödel auf dem Erdäpfelsalat anrichten und mit Preiselbeeren servieren.