

Gebackene Leberknödel von Brigitte



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Getrockneter Majoran	1 EL (Esslöffel)
Schwarzer Pfeffer	1 EL (Esslöffel)
Salz	
Fett	60 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	125 ml
Leber	300 g
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	1 Flasche(n)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 EL (Esslöffel)
Semmelbrösel / Paniermehl	100 g
Semmeln	4 Stk.

Zubereitung:

Die Semmeln klein würfelig schneiden, mit der heißen Suppe übergießen, Gewürze dazu geben, die gemahlene Rinderleber beimengen und die Eier dazu geben. In heißem Fett die fein geschnittene Zwiebel hellbraun anrösten und ebenfalls unterheben.

Alle Zutaten mischen - gut mit den Händen durchkneten.

Knödel formen und in Semmelbrösel wenden.

Die Knödel in der Friteuse bei 180 ° ca. 10 Minuten backen.

Die Leberknödel schmecken gleich heiß zu einem Salat wunderbar.

Den Rest einfrieren und bei Bedarf in heißer Suppe kurz auftauen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-705-Gebackene-Leberknoedel-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at