

Leberknödel - Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-------|-------|-------------------|
| 5 | | Trockene Brötchen |
| 1/4 | Ltr. | Milch |
| 2 | | Eier |
| 250 | Gramm | Rindsleber |
| 1 | Teel. | Majoran |
| 1 1/2 | Ltr. | Bouillon |

Anleitung:

Die Broetchen ganz fein schneiden. Mit der kochenden Milch uebergiessen. Zugedeckt 1/2 Stunde stehen lassen (evtl. noch abkuehlen). Die Eier, die fein gehackte Leber und den Majoran beigeben, gut durchkneten. Die Bouillon aufkochen. Aus dem Teig Kinderfaust grosse Knoedel drehen, diese in die leicht kochende Fleischbruehe geben. 20 Minuten ziehen lassen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.