

Geflügel Rezepte

Gebackene Geflügelleberknödel

Anzahl: 6 - 8 Portionen

Stichworte: Einlage, Knödel, Leber

250 g Geflügelleber	1 Prise Majoran; gerebelt
50 g Weißbrot; altbacken	1 Prise Zitronenschale; abgerieben
100 ml Milch; heiß	Salz
1 Ei	Pfeffer
60 g Weißbrot; gerieben	Öl; zum Ausbacken

Von den Geflügellebern die anhaftenden Fett- und Hautteile entfernen. Lebern kurz waschen und gut abgetropft im Mixer fein pürieren.

Das Weißbrot in heißer Milch einweichen und gut ausdrücken, mit dem Ei unter das Leberpüree rühren. So viele Weißbrotbrösel dazugeben, bis eine formbare Masse entstanden ist. Mit Majoran, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen und kleine Bällchen daraus formen.

Reichlich Öl in einer Friteuse erhitzen und die Leberknödel darin in wenigen Minuten goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Als Einlage in einer Consomme oder in einer Gemüsesuppe servieren.