

# Suppen Rezepte

## Leberknödelsuppe Bayrische Art

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Vorspeisen, Suppen, Leber, Fleisch

---

1	kg	fleischige Rinderknochen	4	Eier
		Suppengemüse		Salz
		-Lauch, Sellerie,		Pfeffer
		-Karotten		Muskat
200 g		Hackfleisch vom Schwein		Majoran
100 g		Hackfleisch vom Rind		Öl
150 g		gemahlene Rinderleber	1	Str. Petersilie
3		trockene Semmeln	1	Bd. Schnittlauch
1		gr Zwiebel		

---

1. Zubereitung: Die Rinderknochen in einen Topf geben und mit 2 1/2 l Wasser auffüllen.
2. Das Suppengemüse dazugeben und mit Salz und etwas Muskat würzen. Hieraus entsteht nach 1 1/2 stündiger Kochzeit die Grundbrühe.
3. Die Grundbrühe von den Knochen abpassieren.
4. Das Hackfleisch zusammen mit der Leber in eine Schüssel geben.
5. Die trockenen Semmeln in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und zu der Hackmasse hinzufügen.
6. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne goldgelb anschwitzen.
7. 1 Teelöffel Majoran mit den Zwiebeln kurz in der Pfanne schwenken und da beides zu der Fleischmasse geben.
8. Die Hackmasse mit Salz, Pfeffer, den Eiern und den ausgedrückten Semmeln sowie frisch gehackter Petersilie und Schnittlauch vermischen.
9. Die Grundbrühe leicht zum Kochen bringen.
10. Die Leberknödelmasse in der hohlen Hand mit einem Löffel zu Knödeln formen und in die Grundbrühe geben.
11. Das Ganze etwa 1/2 Stunde ziehen bis leicht kochen lassen und mit etwas gehacktem Schnittlauch servieren.