

Leberknödel (2 Personen)



1	Brötchen in feine Würfel geschnitten
10 gr	Schweineschmalz
250 gr	Leber, Schwein
1	Ei
1 EL	Peterli fein gehackt
Pfeffer	
Salz	
2 EL	Paniermehl
7 dl	Rindsbouillon

ZUBEREITUNG (1h)

1. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und Brötchen darin goldbraun braten
2. Leber zusammen mit den Brötchen durch den Fleischwolf drehen
3. Das Ei und den Peterli dazugeben und vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen
4. 1-2h ausquellen lassen
5. 1-2 EL Paniermehl begeben, vermischen
6. Bouillon leicht köcheln und mit nassen Händen 6 kleine Knödel formen
7. In der Bouillon 10-15 Min. ziehen lassen

PASST ZU

- Suppe
- Kartoffeln und Sauerkraut