

Leberknödel

Eine herzhaftе Spezialität für kalte Tage von Absolventin Maria Mittermayr

Zutaten

600 g Leber vom Schwein, Rind oder Reh

300g Fleisch vom Schwein, Rind oder Reh

300 g Semmelwürfel

6 Eier

0,25 l Milch

2 Zwiebeln, goldbraun rösten

3 Prisen Majoran

1 TL Pfeffer, gemahlen

nach Belieben Petersilie und Knoblauch

20 g Salz

1-2 EL Mehl zum Binden



So wird's gemacht

- Leber mit Fleisch fein faszieren, anschließend alle Zutaten gut vermischen und rasten lassen.
- Falls es notwendig ist, mit dem Mehl noch "stauben", damit man schöne Knödel formen kann.
- Diese in heißem Schweinsfett schwimmend knusprig braun backen.
- Wenn man sicher gehen möchte, dass sie durchgebacken sind, die Knödel mit dem Bratenthermometer anstecken. Bei 70°C sind sie fertig!

Tipp:

Fertig gibt es die Leberknödel bei Fam. Mittermayr in Schullers Hofgreisslerei in Gunskirchen.