



Leberknödel

4 Portionen

300 g Schweinemett
300 g Schweineleber
1 Brötchen vom Vortag
100 g durchwachsener Speck
1 große Zwiebel
2 EL Schweineschmalz
2 Eier
Salz
Pfeffer
Majoran (getrocknet)
Muskatnuss
evtl. etwas Paniermehl

Speck fein würfeln
Zwiebel pellen und fein würfeln
Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken

Speck und Zwiebeln im Schmalz andünsten. Mett, Leber, Brötchen und die Speck-Zwiebel-Masse durch den Fleischwolf drehen. Den Teig mit den Eiern vermengen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat sehr kräftig würzen. 30 Min. quellen lassen. Wenn der Teig zu weich ist, mit etwas Paniermehl binden. Mit nassen Händen 8 Knödel formen und in Salzwasser oder Fleischbrühe gar ziehen lassen.

Entweder in Rinderbrühe servieren oder zu Sauerkraut, evtl. mit Bratwurst und Saumagen.