

Leberknödel Suppe

Leberknödel – die beliebte Suppeneinlage mit der pikanten Note!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm, milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 4-6 Personen

Für den Knödelteig:

300g glutenfreie Brötchen oder Baguette (ggf. laktosefrei)

200ml Fleischbrühe, lauwarm

300g Leber, durchgedreht

1 EL Petersilie, frisch

1 Schalotte, gehackt und in Öl gedünstet

2 Eier

1 Prise Majoran

1 Prise Muskat

Salz

Pfeffer

Nach Bedarf: glutenfreie Semmelbrösel (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

1,5 L Fleischbrühe

Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

1. Semmeln oder Baguette feinblättrig aufschneiden und mit 200ml lauwarmen Brühe übergießen.

2. Leber und alle übrigen Zutaten zugeben. Den Teig gut durcharbeiten und 30 Minuten ruhen lassen.

3. Die Masse durchkneten. Die Textur soll formstabile Knödel

hervorbringen. Wenn der Teig zu weich ist, etwas glutenfreies Paniermehl einarbeiten. Wenn der Teig zu fest ist, wenig Brühe zugeben. In siedendem Wasser einen Probeknödel kochen, wie unter Punkt 4 beschrieben.

4. Mit nassen Händen Knödel formen und in das Wasser geben. Kleine Knödel 15 Minuten, große Knödel 25 Minuten ziehen lassen.

5. Die fertigen Leberknödel in heißer Fleischbrühe anrichten. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Milchfreie – Tipp: Bei Brötchen und Semmelbrösel auf Milchbestandteile achten.

