



## Bayrische Leberknödelsuppe

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 250 g altbackene Brötchen
- 250 g Leber
- 100 g Bauchspeck
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie kraus
- 1 EL Majoran
- 2 l Fleischbrühe
- etwas Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

Die Milch erhitzen (nicht kochen!) und währenddessen die Brötchen in Würfel schneiden. Die heiße Milch über die Würfel gießen, abdecken und ca. 45 Minuten einweichen lassen.

In der Zwischenzeit Haut und Sehnen von der Leber entfernen, Leber fein schneiden oder im Mixer kleinhäckseln. Den Bauchspeck im Mixer zerkleinern. Petersilie fein hacken (ein wenig für die Garnitur aufheben). Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Alles zusammen in eine große Schüssel geben.

Die Brötchen ausdrücken und mit den Händen noch einmal zerkleinern und mit in die Schüssel geben. Die Eier darüber aufschlagen, Petersilie und Majoran einstreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Teig verarbeiten.

Zum Formen der Knödel die Hände immer gut anfeuchten, da der Teig klebrig ist. Sollte die Masse auseinanderfallen, kann sie mit etwas Semmelbrösel gefestigt werden. Die Brühe erhitzen und nach Belieben noch Möhrenscheiben als Einlage dazugeben.

Die geformten Knödel in die kochende Fleischbrühe legen, aber die Hitze sofort reduzieren. Die Leberknödel sollen nicht kochen, lediglich ca. 30 Minuten in der Brühe ziehen.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

## Guten Appetit!

