

# Leberknödelsuppe

(4-6 Portionen)



## Zutaten:

- ½ Zwiebel
- 1 EL Öl
- 250g Toastbrot (entrindet)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 TL scharfer Senf
- 300g Kalbsleber (durch den Fleischwolf gedreht)
- Getrockneter Majoran
- Salz, Pfeffer
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1 EL frische Petersilienblätter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- Rinder-Bouillion

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei milder Hitze glasig andünsten. Das Toastbrot in ½ bis 1cm große Würfel schneiden.

Das Ei mit dem Eigelb, dem Senf und der Leber verrühren. Toastbrotwürfel, Zwiebelwürfel, 1 Prise Majoran, Salz Pfeffer, Muskatnuss, Zitronenschale und Petersilie dazugeben und untermengen. Mit nassen Händen 10 Knödel aus der Masse formen.

In einem Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Lorbeerblatt und Zitronenschale dazugeben. Die Knödel im Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt 8 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Leberknödel in klarer Rinder-Bouillion servieren.