

Wildleberknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Herbst Für:



Zutaten

500 G	Knödelbrot
1	Wildleber
1 GROSSE	Zwiebel
1 BUND	Petersilie
	Salz
	Pfeffer (gemahlen)
	Majoran
4	Eier
250 ML	Milch

Zubereitung

1. Wildleber zuputzen und passieren.
2. Zwiebel klein schneiden und rösten.
3. Knödelteig fertigen.
4. Knödeln formen, in heißem Fett (Butterschmalz) herausbacken
5. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten in heißer Suppe ziehen lassen.

TIPP: Eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren.