

Leberknödel



Nicht formschön, aber stabile Masse

Ich habe schon Semmelknödel aus vertrockneten Schrippen in den unterschiedlichsten Varianten zubereitet, als Speck-, Petersilien- oder Schnittlauchknödel. Ich stieß vor kurzem beim Recherchieren auf ein Rezept für Leberknödel. Da ich wieder einige vertrocknete Schrippen vorrätig hatte, und auch Leber im Tiefkühlschrank, bereite ich diesmal Leberknödel zu. In einigen Rezepten wird Schweineschmalz und Nierenfett verwendet, mir erschien dies zu aufwändig, weshalb ich es nicht verwendet habe.

Dieses Rezept ist recht einfach und schnell durchgeführt. Alle festen Hauptzutaten werden kleingeschnitten und durch den Fleischwolf gedreht. Die Leber wird dabei natürlich recht flüssig, da sie ja aus einem weichen Drüsengewebe besteht. Aus leidvoller Erfahrung bei der Zubereitung von Semmelknödeln gebe ich generell ein Ei mehr für Bindung in die Knödelmasse. Mehr Eier bedeutet mehr Bindung, aber auch mehr Flüssigkeit. Also müssen unbedingt mehr Semmelbrösel für mehr Kompaktheit

hinzu, weshalb ich zwei zu Semmelbröseln zerriebene Schrippen hinzugebe. Danach muss der Knödelteig dann gut eine halbe Stunde ruhen, damit die Brösel quellen können und die Masse kompakter wird.



Die Knödelmasse

Bei der Zubereitung von Knödeln aller Art ist ein Testknödel am Anfang immer angebracht. Hier stellt man fest, ob die Knödelmasse zu flüssig ist und zu wenig Bindung hat, wobei der Knödel sich im Gemüsefond auflöst. Dann heißt es nacharbeiten und mehr Eier für Bindung und noch Semmelbrösel hinzugeben. Ist die Knödelmasse richtig zubereitet, bleibt der Knödel kompakt und gart.



Beim Garen

Eine *conditio sine qua non* für die Zubereitung von Knödeln ist auch, sie nicht in kochendes Wasser zu geben. In sprudelndem Wasser zerfallen sie sehr leicht. Das Wasser darf nach dem Kochen nur noch siedend sein, worin die Knödel einfach garziehen.

Die gegarten Leberknödel sind ein Genuss.

Zutaten für 15 Leberknödel:

- 400 g Rinderleber
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 5 getrocknete Schrippen
- 500 ml Milch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- 2 TL Majoran
- $\frac{1}{4}$ TL Muskat
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer

- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 3 l Gemüsefond

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit je Knödelportion 20 Min.

Drei Schrippen in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und Milch darüber verteilen. Schrippenwürfel gut in die Milch hineindrücken und eine halbe Stunde einweichen lassen.

Zwei Schrippen mit der Küchenmaschine oder auf einer Küchenreibe in eine Schüssel grob reiben. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber und Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Schrippenwürfel aus der Milch nehmen und gut auspressen. Schrippenwürfel, Speck, Schalotten, Knoblauch und Leber nacheinander durch den Fleischwolf in eine große Schüssel drehen. Masse gut vermischen. Schale einer halben Bio-Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Petersilie, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer hinzugeben. Dann Eier und Semmelbrösel dazugeben. Masse sehr gut vermischen. Rohe Knödelmasse abschmecken. Eine halbe Stunde quellen lassen.

Fond in einem großen Topf erhitzen. Mit einem Esslöffel Knödelmasse abstechen, mit feuchten Händen zuerst einen Knödel formen und für 20 Minuten in den siedenden Fond geben. Bleibt er kompakt, weitere Knödel formen und ebenfalls im siedenden Fond garen. Ansonsten Knödelmasse mit zusätzlichem Ei und Semmelbrösel kompakter machen.

Gegarte Leberknödel zu einem fertigen Gericht als Beilage servieren. Oder abkühlen lassen und portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.