

# Leberknödelsuppe



Schmackhafte Suppe

Diesmal nochmals eine Leberknödelsuppe, wie ich sie vor einigen Wochen zubereitet habe. Nur diesmal die Leberknödel nicht in Scheiben geschnitten, sondern im Ganzen in der Suppe. Man zerkleinert sie beim Essen einfach mit dem Löffel. Auf diese Weise werden vermutlich original Leberknödelsuppen in Bayern serviert.

Ich bereite die Suppe mit tiefgefrorenen Zutaten zu, die ich aber vor dem Einfrieren beide aus frischen Zutaten zubereitet habe.

Die Zubereitung ist vermutlich wieder eine der kürzesten in meinem Foodblog.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 600–800 ml Gemüsefond

- 4 Leberknödel

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Fond in einen Topf geben und erhitzen. Leberknödel hinzugeben und im Fond etwa 5 Minuten erhitzen.

Fond mit jeweils zwei Leberknödeln in zwei Suppenteller geben und servieren.