

Leberknödelsuppe



Mit einer selbst gekochten Gemüse-Brühe – die Zutaten frisch aus dem Garten doppel lecker.

Für 6-8 große Knödel

Zutaten:	Zubereitung:
Für die Leberknödel: 5 Semmeln vom Vortag	in dünne Scheiben schneiden.
¼ l Milch	aufkochen und über die Semmeln gießen. Zugedeckt 30 Min ziehen lassen.
2 Eier	zu den Semmeln geben
300 g gemahlene Schweine-Leber oder Rinder-Leber	
4 Eßl Majoran getrocknet	zugeben
1 Zwiebel	fein hacken
2 Teel Salz, Pfeffer,	alle Zutaten zu einem Knödelteig verkneten. Der

	Knödelteig sollte gut formbar sein. Sollte er zu weich sein, etwas Semmelbrösel zugeben, ist er zu fest etwas Milch zugeben. Die Knödel fest zusammendrehen und anschließend mit feuchten Händen eine glatte Oberfläche drehen.
Für die Gemüsebrühe: 1 große Karotte	putzen und in feine Scheiben schneiden
1 kleiner Lauch oder Frühlingszwiebel oder eine Zwiebel	in feine Ringe schneiden, bzw. Hacken
1 Stange von einem Stangensellerie oder ein kleines Stück Knollensellerie	fein würfeln. Das Gemüse kurz in
Butter	scharf anbraten, mit 1 ½ Liter Wasser auffüllen.
1 Eßl gekörnte Brühe	zugeben. Sobald die Brühe kocht die Knödel einlegen und 20 Minuten bei leichter Temperatur weich köcheln lassen.
2 Eßl frische Petersilie oder Schnittlauch	fein hacken und mit der Suppe über den Knödeln servieren.