

Kochen mit **ANIXE**

Leberknödel & Brühe

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Zunächst eine kräftige Fleischbrühe ansetzen: das Suppenfleisch und die Markknochen, deren Mark vorher entnommen wurde, mit den Gewürzen, Salz und Schalen von Suppengemüsen mit drei Litern Wasser aufstellen und leise köcheln lassen.
- 2** Das dauert etwa drei Stunden, bei Verwendung eines Schnellkochtopfs etwa eine Stunde. Danach absieben, fein geschnittene Gemüsewürfel zugeben und heiß halten.
- 3** Für die Leberknödel eventuell vorhandene Haut der Leber abziehen und entsorgen.
- 4** Die Hälfte der Leber zusammen mit einem Ei, Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Mehl in einen Universal-Zerkleinerer geben und pürieren. Die andere Hälfte fein hacken, beides in eine Schüssel geben.
- 5** Das Knochenmark auslassen und die Senfkörner darin zusammen mit fein gewürfelter Zwiebel und geriebenem Knoblauch anschwitzen. Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6** Etwas abkühlen lassen, dabei mit Muskat würzen. Majoran und Petersilie gehackt untermischen und zusammen mit den ausgedrückten Brötchen zur Leber geben.
- 7** Die Masse gründlich mischen, so dass sich mittelgroße, formstabile Knödel formen lassen. Eventuell noch Semmelbrösel zugeben.
- 8** Diese Knödel kann man direkt in der heißen Fleischbrühe garziehen lassen, allerdings trüben sie dabei die Suppe. Deshalb besser separat in Salzwasser mit etwas Lorbeer für etwa 15 Minuten garziehen (pochieren) lassen.
- 9** Nicht kochen, sonst zerfallen die Knödel! Die Knödel dann in der Brühe mit den Gemüsewürfeln servieren. Alternativ kann man sie auch mit Sauerkraut und Kartoffeln oder mit Kartoffelsalat servieren.

Zutaten

200g	Rinderleber	500g	Hohe Rippe vom Rind	3	Brötchen Eingeweicht
Ein	Ei	300g	Markknochen vom Rind	70g	Semmelbrösel
1EL	Mehl	Schale	Zwibel, Karotten Lauch & Sellerie		Muskat & Majoran
75g	Knochenmark		Nelken & Lorbeer		Salz & Pfeffer
Eine	Zwiebel		Piment		Senfkörner
Ein	Knoblauchzehe		Pfeffer & Salz		Petersilie

