

## Ungerhansl's

### FEINE LEBERKNÖDEL

Eine unserer beliebtesten Suppeneinlagen ist der Leberknödel. Er zählt zu den dunklen Suppeneinlagen und wird deshalb in heller Rindsuppe serviert. Sie werden heute – vor allem, um sich Mühe und die „kleine Sauerei“ zu sparen – entweder im Gasthaus gegessen oder bereits fertig zubereitet gekauft.

Mit dem folgenden Rezept zaubern sie nicht nur die g'schmackigsten Leberknödel, sie wissen auch was drin ist. Also: die Mühe lohnt sich!

Außerdem: mit den richtigen Tipps und Tricks hält sich der Aufwand in Grenzen.

Wir verarbeiten immer eine größere Menge Rinderleber, weil es sowieso ein bissl eine Sauerei ist. Da ist es schon egal, ob 1 kg oder 3kg oder 8 kg verarbeitet werden.

**Ausserdem:** Leberknödel lassen sich perfekt einfrieren.

**Wir verarbeiten deshalb mindestens 6, 9 oder 12 kg Rinderleber.**

#### ZUTATEN für 3 kg Rinderleber

3 kg Rinderleber  
200 g Bauchspeck (alternativ)  
900 g Semmelwürfel oder Weißbrot  
7-9 Eier  
6 Zwiebeln  
1 Liter Milch  
6 EL Butter oder Schmalz  
Rinderbrühe

8 EL Majoran  
2 TL Muskat  
6 EL Salz  
3 EL Pfeffer  
1 Bund Petersilie  
Eventuell Semmelbrösel (Aber bitte nur wenn es sein muss! Und kein Mehl verwenden!)

#### ZUBEREITUNG:

Weißbrot oder Semmel mit Milch übergießen und ziehen lassen.

Leber enthäuten, Gallengänge entfernen und für's Faschieren schneiden.

(um eventuelle Bitterstoffe zu vermeiden kann man die Leber für eine Stunde in Milch einlegen.

Bei Leberknödel – so finden wir – ist dies nicht notwendig. Das in Milch eingeweichte Weißbrot nimmt der Leber den „wilden“ Geschmack.

Zwiebel und Knoblauch schälen, schneiden und in zerlassener Butter glasig andünsten ( nicht rösten, also keine Röstzwiebel) .

jetzt zum gedünsteten Zwiebel und Knoblauch einen Teil der frischen Petersilie und den Majoran zugeben und **kurz** mitrösten. Kaltstellen.

Alternativ: Bauchspeck fein würfeln und leicht anbraten. Kaltstellen.

Brot gut ausdrücken und zusammen mit der Leber sowie der ausgekühlten Zwiebelröstung und (alternativ mit dem Bauchspeck) faschieren (3mm).

Ei, Bröseln, Majoran und restliche frische Petersilie mit der Lebermasse gut vermengen.

Falls die Masse zu dünn ist kann man Semmelbröseln zur Bindung beimengen, ist aber nicht optimal.

## FEINE LEBERKNÖDEL

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und etwa eine halbe Stunde kaltstellen.

Aus der Masse mit befeuchteten Händen kleine Knödeln formen, in kochendes Salzwasser einlegen und bei geringer Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen. Knödel mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Suppe mit Leberknödeln anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

***Für die Leberknödelmasse muss die Leber fein zerkleinert werden. (Fleischwolf)***

***Tipp: Wenn Sie die Leber zusammen mit dem Weißbrot im Fleischwolf zerkleinern, faschieren Sie zuerst die Leber, und zum Schluss das Brot. (So werden die Leberreste in der Maschine aufgesaugt.)***

***Original Leberknödel werden ausschließlich mit Rindsleber zubereitet. Keinesfalls Schweinsleber! Rinderleber verleiht den Knödeln einen intensiven und kräftigen Geschmack.***

Als klassische Würzung dienen Zwiebel, Knoblauch, Majoran, Petersilie, Salz und Pfeffer.

***Durch langes „Schwimmen“ im Kochwasser werden sie schwammig und verlieren an Geschmack.***

***Tipp: Leberknödel immer in kochendes Salzwasser einlegen, bei geringer Hitze garziehen lassen und nach der angegebenen Garzeit vorsichtig mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben.***

**die fertige Masse ca. eine halbe Stunde kalt stellen – anschließend lässt sie sich besser formen.**

***Leberknödel am besten auf Vorrat zubereiten. Sie sind hervorragend zum Tiefkühlen geeignet.***

### **Variante 1 (ungekocht)**

Leberknödel formen und auf einem mit Backtrennpapier ausgelegtem Brett vorfrieren. Sind die Knödel gut durchgekühlt, füllt man sie in Tiefkühlsäcke und kann sie dann eingefroren einige Monate aufbewahren.

### **Variante 2 (gekocht)**

gekochte – und vollständig ausgekühlte – Leberknödel kann man perfekt tiefkühlen. Wir verwenden ausschließlich die gekochte Version. Zum Verzehr einfach die gefrorenen Knödelchen in heißer Suppe ziehen lassen. Funktioniert bestens!

### **Weitere Tipps für Variationen**

- ◆ Aus der Knödelmasse kann man auch Nockerl statt Knödel formen.
- ◆ Einen kleinen Teil der Rindsleber kann man auch durch Rindermilz ersetzen.
- ◆ Leberknödelmasse zwischen Semmelscheiben streichen, in heißem Fett ausbacken und als Suppeneinlage servieren.
- ◆ Leberknödelmasse durch die Erdäpfelpresse in heiße Rindsuppe drücken und als Leberreis mit klarer Rindsuppe anrichten.
- ◆ Masse in eine befettete Kastenform füllen, im Wasserbad garen, stürzen, in Scheiben schneiden und in Rindsuppe anrichten.
- ◆ Bei gebackenen Leberknödeln kann man einen Teil der Leber durch sehr fein faschiertes rohes Rindfleisch ersetzen. Leberknödel-Grundrezept mit einem Teil Rinderfaschiertes zubereiten, Knödel formen und anschließend in Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren. In heißem Fett ausbacken und mit Sauerkraut oder Salat als Hauptspeise servieren
- ◆ Statt mit Rindsleber kann man Leberknödel auch mit Kalbs-, Puten- oder Hühnerleber zubereiten.