



Leberknödel in Bouillon

Der traditionelle Knödelgürtel zieht sich von Süddeutschland, vor allem Bayern und Schwabenland, über Österreich (Tirol) und dem Südtirol bis nach Slowenien hin. Knödel werden nach verschiedensten Variationen zubereitet, dabei ist der Leberknödel bestimmt eine der spezielleren Arten dieser Spezies. Aufgetischt wird er vermutlich seltener als auch schon, denn die Zubereitung ist aufwändig, mit einiger Hack- und Schneidarbeit verbunden.

Es ist aber auch nachhaltiges Geköch: Die Knödel werden aus vor allem aus altem Brot zubereitet. Ich ziehe dazu dunkles Brot vor, die Knödel werden kräftiger im Geschmack. In Süddeutschland werden die Knödel traditionell auf Sauerkraut angerichtet, in Österreich, vor allem im Tirol, werden sie vorzugsweise in einer Bouillon serviert.

Zutaten (2 Portionen)

150g	hartes, dunkles Altbrot
150g	Rindsleber
1	kleinere Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	handvoll Petersilie
4-5	Salbeiblätter
40g	Tafelbutter
1	Ei
2El	Weissmehl (à 20g)
	Bratbutter

Zubereitung

Das harte Altbrot in kleine Würfelchen schneiden. Vor allem die Krustenstücke sollten möglichst klein sein.

Ei und Milch miteinander verquirlen, mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Brotwürfelchen vermischen.

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter andünsten, Kräuter und Knoblauch hacken und kurz mitdünsten. Herdplatte ausschalten und das Butterstück zugeben und schmelzen lassen.

Leber in feine Streifen schneiden und mit einem scharfen Wiegenmesser nochmals hacken. Oder man bittet den Metzger die Leber durch den Fleischwolf zu drehen. Die feingehackte Leber muss möglichst frisch, am besten gleichentags, weiterverarbeitet werden.

Kräuter mit der geschmolzenen Butter und die Leber zur Brotmasse geben, 1 Ei Mehl zugeben und die Masse von Hand sehr gut verkneten. Es sollte eine nicht allzu weiche, klebrige Masse entstehen. Eventuell noch etwas Mehl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt 1 Stunde stehen lassen.

Die Knödelmasse mit nassen Händen zu Kugeln formen. Sie sollten etwas grösser als ein Golfball, aber kleiner als ein Tennisball sein.

Leberknödel in knapp siedenden Salzwasser 25 Minuten ziehen lassen. Sie steigen bereits nach 2-3 Minuten an die Oberfläche. Mit der Zeit beginnen sie sich von selbst zu drehen, wenn nicht, schubst man sie mit einer Kelle leicht an, um sie zum Drehen zu motivieren.





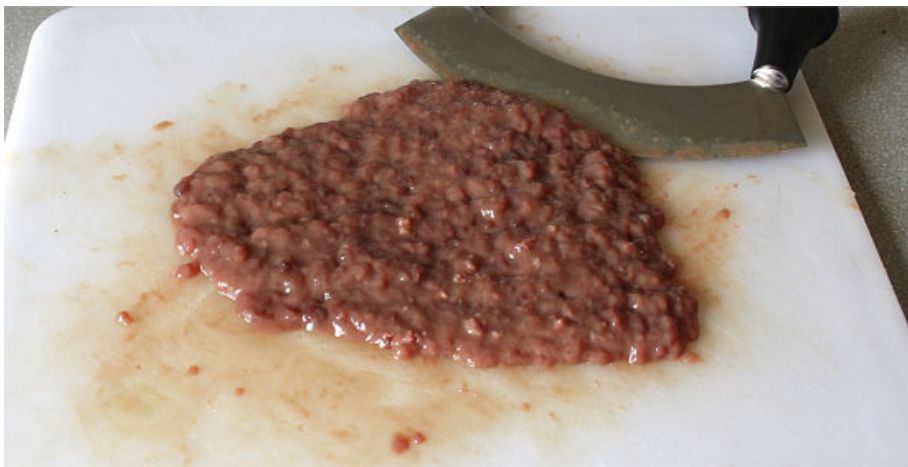
Der aufwändige Teil der Knödelzubereitung: Altbrot würfeln und nachher Arbeitsfläche (und Küche) reinigen.



Brotwürfel in Milch und Ei einweichen



Butter im Kräuterpfännchen schmelzen lassen



Rindsleber gehackt



Die gemischte Knödelmasse



