Alle Bilder © erlebe.bayern - Guido Schmelich

REZEPT VON THOMAS GSTETTENBAUER |
LEITER DES WILD-BERGHOFS BUCHET

LEBERKNÖDELSUPPE

Zutaten für 4 Personen

HIRSCHKRAFTBRÜHE

3 Eiweiß
0,25 l Wasser (oder Eiswürfel)
500 g Junghirschwade
80 g Karotten
100 g Lauch
70 g Knollensellerie
20 g Petersilienwurzel
2,5 l Fleisch- u. Knochenbrühe
Salz, Petersiliensträußchen

LEBERKNÖDEL

100 g Leber
50 g Zwiebel
20 g Butter
6 Semmeln
1-2 Eier
½ Zitrone
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran

Schnittlauch für die Deko

Zubereitung

1. Für die Kraftbrühe **3 Hühnereiweiß** mit **0,25 l kaltem Wasser** oder **Eiswürfel** verrühren.

2. **500 g** grob geschnittene oder gewolfte **Junghirschwade** mit **Karotten, Lauch, Knollensellerie** und **Petersilienwurzel** dazugeben und vermengen. **Kalte Fleisch- und Knochenbrühe** dazugießen und gut verrühren. Unter ständigem Rühren **aufkochen. 1 Stunde ziehen lassen**, mehrmals **entfetten**.

3. **Salz** und **Petersilie** ins **Passiertuch** legen, **Kraftbrühe** passieren. Nochmals **aufkochen, entfetten** und endgültig **abschmecken**.

4. **6 Semmeln** in dünne Scheiben schneiden und mit **100 g** fein durchgedrehter **Leber** vermischen. **50 g Zwiebel** fein hacken, **Saft einer halben Zitronen, 20 g Butter** und **1-2 Eier** dazu geben. Alles miteinander verrühren. Nach Belieben **Salz, Pfeffer, Knoblauch** und **Majoran** zugeben und nochmals gut durchkneten.

5. Aus der Semmelmasse kleine **Knödel** formen und diese in kochendem **Salzwasser** für rund **15–20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen**. Die fertigen Leberknödel in die Brühe geben und nach Belieben klein geschnittenen **Schnittlauch** drüber streuen.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter **erlebe.bayern/rezepte**