

Leberknödelsuppe mit Leberwurst

© horst-ries.de

Leberknödel machen einige Arbeit. Ich habe es mir mal einfacher machen wollen – also Leberknödel mit Leberwurst probiert. Die Leberwurst darf hierzu aber keine magere Kalbsleberwurst, sondern eine gut gewürzte Bauernleberwurst sein.

Zutaten

- 400 g Hackfleisch (Rind – oder gemischt)
- 190 g frische Pfälzer Leberwurst
- 1 große Zwiebel, fein gehackt (anrösten)
- 30 g abgezupfte Petersilienblättchen (Blattpetersilie)
- 30 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
- 1 TL Senf



Für die Brühe: Bauchspeckwürfel rösten, zuletzt ein paar Zwiebelwürfel mitrösten, mit 1½ L Maggi-Würfelbrühe angießen, getrocknetes Suppengemüse, Majoran und ein paar gehackte Trockenpilze dazu, 20min kochen.

Zubereitung

Das Hackfleisch mit der Leberwurst, den fein gehackten, gerösteten (abgekühlten) Zwiebeln, feingehackten Petersilienblättchen, 1 TL Senf und Semmelbröseln mindestens 10 Minuten lang durchkneten, damit eine gute Bindung entsteht – auf das übliche Ei als Bindemittel kann man da verzichten.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken, dazu Majoran und etwas Muskat. Ich gab noch eine Messerspitze Pökelsalz dazu, damit die Klößchen nicht so grau werden.



In der Zwischenzeit die Brühe zum Sieden bringen. Aus dem Fleischteig die Knödel formen (á 40 g gibt 16 Klößchen). In der Brühe kurz aufkochen und ca. 20 Minuten in der nur noch leicht simmernden Brühe köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die noch etwas Petersilienhack die Brühe geben.



Vom guten Geschmack war ich überrascht, da ich mir eigentlich nicht viel aus Leberknödeln mache.