

Leberknödel

Zutaten

- 1 kg Schweineleber
- 1 kg Schweinegodern
- 1kg Knödelbrot
- ca. 1L Milch
- 6 Eier
- 3 große Zwiebel
- 6 Knoblauchzehen
- Petersilie gehackt
- 2 EL Salz
- 3 EL Majoran

Zubereitung

Das Knödelbrot mit der lauwarmen Milch einweichen. In der Zwischenzeit Leber und Godern zuputzen und gemeinsam mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und der Petersilie faszieren. Zum Knödelbrot mengen, Eier, Salz und Majoran zufügen und alles sehr gut durchmischen.

Mit Hilfe eines Eislöffel gleich große Knödel formen und in heißem Schweinefett backen. Anstatt Schweinegodern kann auch Faschiertes mit sehr hohem Fettanteil verwendet werden. Die Leberknödel schmecken frisch gebacken hervorragend mit Kartoffeln oder als Suppeneinlage.