Selbstgemachtes.de

Leberknödel

von den Kurpfälzer Landfrauen

Zubereitung:

5 trockene Semmeln	in dünne Scheiben schneiden und in
375 ml warme Milch	vorweichen.
1 große Zwiebel	klein schneiden und in Margarine glasig dünsten.
400 g gemahlene Leber, 100 g gem. Hackfleisch, 1 Prise Kardamom, Petersilie, Pfeffer, 1,5 Tl Salz, Majoran, 4 Eier	Mit den Semmeln und der Zwiebel gut vermischen, evtl. noch Weckmehl zugeben. Masse abschmecken und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Mit einem Löffel Knödel abstechen und in kochendem Salzwasser langsam garen.