

# Rindsuppe mit gebackenen Leberknödeln

Für 4 Portionen:

Für die Suppe:

400 g Rindsknochen	300 g Suppengrün	500 g Rindfleisch
1 kleine Zwiebel	1 TL Pfefferkörner	1-2 Blätter Liebstöckel
Petersilienstiele	Muskat	

Für die Leberknödel:

50 g Weißbrot	125 ml Milch	1 kl. Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt	2 EL Butter	150 g Rindsleber, gewürfelt
1 Ei	40 g Semmelbrösel	1 $\frac{1}{2}$ TL Majoran
2 EL Petersilie	Salz, Pfeffer	Mehl, Eier
Semmelbrösel	Fett	Schnittlauch

Die Rindsknochen waschen, in kaltem Wasser zustellen und aufkochen lassen, etwa 3 Minuten kochen. Die Knochen abseihen und mit reichlich kaltem Wasser abschrecken. Das Rindfleisch mit den Rindsknochen in 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen. Die Suppe zum Kochen bringen.

Das Suppengrün waschen und mit der halbierten Zwiebel (samt Schale), Pfefferkörnern, Liebstöckel und den Petersilienstielen zugeben. Die Suppe bei geringer Hitze etwa 2  $\frac{1}{2}$  Stunden kochen lassen. Aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Lochschöpfer abschöpfen. Die Suppe nach etwa 1 Stunde salzen und mit 1 Prise Muskat würzen.

Die Rindsuppe durch ein Spitzsieb abseihen und, falls notwendig, mit Salz abschmecken. Das mitgekochte Gemüse in Scheiben oder Würfel schneiden und für später aufheben.

Für die Leberknödel:

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen, etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch in zerlassener Butter glasig anrösten. Das Brot gut ausdrücken und mit der Leber und der Zwiebelrostung fein faschieren oder im Mixer pürieren.

Ei, Brösel, Majoran und Petersilie mit der Lebermasse gut vermengen.

Hinweis:

Falls man die Leber püriert, benötigt die Masse etwa 60 Gramm Semmelbröseln zur Bindung.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde kalt stellen. Aus der Masse mit befeuchteten Händen kleine Knödel formen.

In Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren. In heißem Fett ausbacken, mit einem Lochschöpfer aus dem Fett heben, gut abtropfen lassen.

In der heißen Suppe mit dem Suppengemüse anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

NN am 23. Januar 2026