

Leberwurst-Knödel Pfälzer Art

Für 4 Portionen:

6 Brötchen	1 Zitrone, Abrieb	150 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat	3 Eier	1 Zwiebel
1 kl. Bund Schnittlauch	200 g Pfälzer Leberwurst, grob	Semmelbrösel

Die Brötchen in Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, gut und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend gleichmäßig über die Brötchenwürfel geben. Mit einer Klarsichtfolie luftdicht abdecken und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Leberwurstknödel werden traditionell mit rohen Kartoffeln gemacht.

Mit der Basis aus gewürfelten Brötchen geht es einfacher und schmeckt lecker.

Die Zwiebel und den Schnittlauch fein hacken. Die Zwiebeln können auch angedünstet werden, dann sind sie nicht so herzhaft und knackig.

Die Eier gut verquirlen. Gemeinsam mit den Zwiebeln und dem Schnittlauch unter die Brötchenmischung geben.

Die grobe Leberwurst nun ebenfalls vorsichtig in die Knödelmasse einarbeiten. Eventuell noch mit etwas Muskat nachwürzen.

Wenn die Masse zu trocken ist, noch etwas Milch hinzufügen. Falls die Masse zu feucht ist, Semmelbrösel untermischen.

Vorsichtig mit den Händen vermengen, so dass noch ganz kleine Brötchenteile erhalten bleiben. Wenn die Brötchen noch erkennbar sind, werden die Knödel nachher richtig fluffig.

Mit feuchten Händen die Knödel formen (etwa vier bis fünf Zentimeter Durchmesser). In die Mitte der Knödel noch etwas Leberwurst geben. Das ergibt einen pikanten Kern.

Die Knödel für zehn Minuten trocknen lassen, damit eine gleichmäßige Außenhaut entsteht.

Grobe Pfälzer Leberwurst ist eine traditionelle Wurstspezialität aus der Pfalz, die sich durch ihre grobe Konsistenz und ihren herzhaften Geschmack auszeichnet. Sie wird ohne Nitritpökelsalz hergestellt, was zu ihrer typisch grauen Farbe führt.

In leicht siedendem Wasser zirka 15 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen, kurz abtropfen lassen und anrichten.

Als Beilage passen Filderkrautfleckerl.

Jörg Ilzhöfer am 27. August 2025