



Leberknödelsuppe

	Vor- und Zubereiten: ca. 35 Min. Kühl stellen: ca. 1 Std.
100 g Kalbsleber	fein hacken, in eine Schüssel geben
1 Teelöffel Butter oder Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Schalotte , fein gehackt	andämpfen
½ Scheibe Weissbrot (ca. 20 g), ohne Rinde, eingeweicht, gut ausgedrückt	mitdämpfen, auskühlen, zur Leber geben
1 frisches Ei , verklopft	
2 Esslöffel Petersilie , fein gehackt	
4 Esslöffel Paniermehl	alles darunter mischen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen
½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer	
1 Messerspitze Muskat	würzen, mischen
1 Liter Fleischbouillon	aufkochen, Hitze reduzieren
Knödel: Aus der Masse mit nassen Händen 4 Knödel formen, in die leicht köchelnde Bouillon geben, ca. 8 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Bouillon evtl. vor dem Servieren absieben, mit Petersilie garnieren.	