



## **Oktoberfest-Leberknödelsuppe mit Wurzelgemüse** (4 Personen)

### **Zutaten:**

300 g Rinderleber (durchgelassen)  
3 Scheiben Räucherspeck  
Abrieb einer ½ unbehandelten Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Schnittlauch  
½ EL Petersilie  
1 TL Majoran  
1 Zweig Thymian  
1 Ei  
½ Karotte  
¼ Lauch  
¼ Sellerie  
3 altbackene Semmeln (in Würfel geschnitten)  
1 l Rinderbrühe  
1 Lorbeerblatt  
4 Wacholderbeeren  
Jodsalz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Lauch längs halbieren und waschen. Sellerie und Karotte schälen. Alles in feine längliche Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

½ Zwiebel fein schneiden. 1 Zwiebel mit Schale halbieren und in einer Pfanne dunkel anrösten. Semmel in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden.

Majoran abzupfen. Speck und Zwiebelwürfel in einer Pfanne angehen lassen, mit etwas Brühe ablöschen.

Rinderbrühe aufkochen. Gemüsestreifen, Lorbeerblatt, Thymian, Wacholderbeeren dazu, ebenso angeröstete Zwiebel zugeben (für die Farbe) und ziehen lassen.

Leber mit Zitronenabrieb, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Ei, Speck-Zwiebeln gut vermengen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Semmeln dazu, gut einarbeiten. Aus dieser Masse Knödel formen. Diese in die kochende Brühe geben und ca. 6 – 8 Minuten ziehen lassen.