

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2020** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Heinz Löhner

Fränkische Leberknödelsuppe mit Grießnockerln

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|--|---|
| <p>Für die Suppe: 150 g Schweineleber, fein gehackt 100 g Schweinehack 1 Ei ½ Bund krause Petersilie 1 kleine Zwiebel 30 g Butter 6 EL Semmelbrösel 700 ml Rinderfond 1 EL getrockneter Majoran 1 Muskatnuss Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> <p>Für die Grießnockerln: 100 g Hartweizengrieß 35 g weiche Butter 1 Ei 1 Prise Salz</p> | <p>Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit einem Esslöffel Petersilie in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Schweineleber und Schweinehack mit Ei und Semmelbrösel mit Zwiebel und Petersilie vermischen und mit Majoran, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Fleischfond in einem Topf erhitzen.</p> <p>Mit nassen Händen aus der Masse Knödel formen und diese - je nach Größe - etwa 10-15 Minuten lang im heißen Fleischfond gar kochen.</p> <p>Butter mit dem Ei, Prise Salz und etwas Muskatnuss miteinander verrühren und Hartweizengrieß daruntermischen.</p> <p>Nockerl mit einem Teelöffel aus der Masse ausstechen und in dem kochenden Fond einlegen. 15 Minuten köcheln und anschließend noch etwas ziehen lassen.</p> <p>Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.</p> |
|--|---|