



## SALZBURGER LEBERKNÖDELSUPPE

### FÜR 4 PERSONEN:

250 g altbackene Brötchen  
50 ml heiße Milch  
1 Ei, 1 Zwiebel  
1 TL Butter  
1 Bund Petersilie  
200 g durchgedrehte Rinderleber  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskat, Semmelbrösel  
1 Karotte  
100 g Zuckererbsenschoten  
1 kleine Stange Lauch  
1 l Fleischbrühe  
Schnittlauchröllchen  
zum Bestreuen

**1.** Die Brötchen in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen und kurz ziehen lassen. Das Ei dazugeben.

**2.** Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in der Butter glasig schwitzen, mit der verlesenen, gewaschenen und fein geschnittenen Petersilie und der Leber zu den Brötchen geben und alles zu einem kompakten Teig verarbeiten.

**3.** Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Falls der Teig zu weich ist, mit Semmelbröseln binden.

**4.** Die Karotte schälen, die Zuckererbsenschoten und den Lauch putzen, das Gemüse waschen und in feine Streifen schneiden.

**5.** Die Fleischbrühe mit dem Gemüse in einem Topf zum Kochen bringen, aus der Lebermasse mit nassen Händen Knödel abdrehen, diese in die Brühe legen und bei mäßiger Hitze in 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

**6.** Die Suppe anrichten, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.