

# Pfälzer Leberknödel

Zutaten für 4 Portionen

250 g Leber, gemahlene, 250 g Hackfleisch

3 Brötchen

1 m.-große Zwiebel, 1 Bund Petersilie

Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Majoran

1 Ei, Mehl, Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

## Zubereitung

Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken, die vorher eingeweichten Brötchen ausdrücken und klein zupfen. Mit der gemahlene Leber, dem Ei und dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Sollte kräftig schmecken!

Semmelbrösel und etwas Mehl untermischen bis der Teig eine feste Konsistenz hat, so dass man Knödel daraus formen kann.

Fleisch- oder Gemüsebrühe erhitzen. Die Knödel darin solange bei niedriger Hitze und geöffnetem Topfdeckel garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Dazu serviert man eine Zwiebelsoße, Sauerkraut, Brot oder Kartoffelpüree!

Die Knödel lassen sich sehr gut einfrieren!