

LEBERKNÖDEL MIT SAUERKRAUT UND PETERSILIEN-KARTOFFELN

Schwierigkeit: einfach / ca. 40 Min. Arbeitszeit

Ob als Einlage in würziger Brühe oder als Hauptgang mit Kraut und Kartoffeln - Leberknödel schmecken vor allem im Winter besonders gut und eignen sich prima, um Fleisch jenseits der Edelstücke wie Filet oder Lende zu verarbeiten. Simon Engelberger, Küchenchef der "Hofküche Mechtild" des Bioland-Betriebs Domäne Mechtildshausen in Wiesbaden, hat uns sein einfaches Lieblingsrezept für Leberknödel aufgeschrieben - natürlich alles bio.

ZUTATEN



ca. Für 4 Personen

900 gr Schweinefleisch

50 gr Schweineleber

2 Scheiben Dörrfleisch

halbe Zwiebel

120 gr Paniermehl

30 gr Salz

Msp Muskat

Msp Nelke

Liebstöckel nach Geschmack

2 Bd frische Petersilie

1 großes Glas Sauerkraut

Tasse(n) Weißwein

Tasse(n) Lorbeer, Wacholder

1 kg Drillinge (kleine Kartoffeln)

ZUBEREITUNG

Fleisch, Leber, Zwiebeln, Dörrfleisch, einem Bund gehackter Petersilie, Paniermehl und Gewürze durch eine 3,5 mm-Scheibe wölfen. Den Teig eine Stunde ruhen lassen und mit nassen Händen Knödel formen. In Salzwasser bei circa 80 Grad sieden lassen, bis die Knödel oben schwimmen. Weitere 10 min ziehen lassen, dann aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Das Sauerkraut mit etwas Weißwein, Lorbeer und Wachholder köcheln lassen. Gegeben falls mit Salz und Pfeffer



nachwürzen.

Die Kartoffeln 30 min in Salzwasser kochen, pellen und in einer Pfanne mit Butter, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer anschwenden.