***Leberknödelsuppe***

***Zutaten:***

* 100g Rindleber (durch den Fleischwolf gedreht)
* 80g Semmelwürfel
* 1 Zwiebel
* 50g Fett (Öl)
* 1 Ei
* 50g Semmelbrösel
* Salz
* Pfeffer
* Majoran
* Burgl’s Kräutersuppe

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.30 bis 60 min / **Schwierigkeitsgrad:** Hobby-Koch

Du musst für die Leberknödelsuppe die Zwiebel fein hacken und im Fett rösten.

Dann die Leber mit dem Ei, Semmelwürfel, gerösteten Zwiebel, den Semmelbrösel und den Gewürzen gut vermengen.

Anschließend musst du die Masse ca. 30 Minuten stehen lassen, dann Knödel daraus formen.

Du musst in der, nach Anleitung zubereiteten Burgl´s Kräutersuppe, ca. 10 Minuten zugedeckt kochen.

Als Letzten Schritt musst du die Leberknödelsuppeservieren.

**Tipp**

DukannstdieLeberknödelsuppenach Belieben mit frischem Schnittlauch bestreuen.