

Fränkische Leberknödel-Suppe mit Grießnockerln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Schweineleber	100 g Schweinehack	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 kleine Zwiebel	30 g Butter
6 EL Semmelbrösel	700 ml Rinderfond	1 EL getrock. Majoran
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Grießnockerln:

100 g Hartweizengriß	35 g weiche Butter	1 Ei
1 Prise Salz		

Für die Suppe:

Petersilie abbrausen, 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.

Fleischfond in einem Topf erhitzen.

Mit nassen Händen aus der Masse Knödel formen und diese - je nach Größe - etwa 10-15 Minuten lang im heißen Fleischfond gar kochen.

Für die Grießnockerln:

Butter mit dem Ei, Prise Salz und etwas Muskatnuss miteinander verrühren und Hartweizengriß daruntermischen.

Nockerl mit einem Teelöffel aus der Masse ausstechen und in dem kochenden Fond einlegen. 15 Minuten köcheln und anschließend noch etwas ziehen lassen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Heinz Löhner am 17. März 2020