



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Herbst

.....

Für:

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

.....

500 G Knödelbrot

.....

1 Wildleber

.....

1 GROSSE Zwiebel

.....

1 BUND Petersilie

.....

Salz

.....

Pfeffer (gemahlen)

.....

Majoran

.....

4 Eier

.....

250 ML

Milch

.....

Zubereitung

1. Wildleber zuputzen und passieren.
2. Zwiebel klein schneiden und rösten.
3. Knödelteig fertigen.
4. Knödeln formen, in heißem Fett (Butterschmalz) herausbacken
5. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten in heißer Suppe ziehen lassen.

TIPP: Eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren.

Das kleine Jägerrecht

Demjenigen, der das erlegte Stück Wild aufbricht (ausweidet), gebührt das Kleine Jägerrecht. Es umfasst das Geräusch (Zunge, Herz, Leber, Lunge, Milz, Nieren).