

© Andrea Schilchegger

Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Herbst
Für:
Verfasst von: Andrea Schilchegger

## Zutaten

	500 G	Knödelbrot
	1	Wildleber
••	1 GROSSE	
••	1 BUND	Petersilie
••		Salz
••		Pfeffer (gemahlen)
•••		Majoran
- •	4	Eier



## 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).