Wild-Leberknödel

Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G	Knödelbrot
1	passierte Wildleber
1	Zwiebel
1 BUND	Petersilie
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	Majoran
4	Eier

250 ML	Milch

Zubereitung

1. Wildleber zuputzen und passieren.
2. Zwiebel klein schneiden und rösten.
3. Alle Zutaten zu einem Knödelteig verarbeiten und ziehen lassen.
4. Knödeln formen, in heißem Fett herausbacken.

Die Leberknödel lassen sich auch hervorragend einfrieren.