



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.