

# Wildleberknödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Herbst



## 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.