

Lebernockerl

Caritas-Altenheim St. Pius, Ingolstadt

Zutaten

200 g Rinderleber durchgelassen
1 Zwiebel (mit durchlassen)
Petersilie
50 g Mehl
50 g Schwarzbrot gerieben
2 - 3 Eier
Salz, Piment gemahlen, Pfeffer, Zitronenschale

Zubereitung

Rinderleber mit Eiern, Petersilie, Zwiebel, Brot und Gewürzen kräftig durchrühren und abschmecken. Die Masse evtl. mit Mehl abbinden.

Muss eine kräftige Bindung haben.

15 - 20 Min. stehen lassen, da die Masse binden muss.

Nochmals kräftig durchrühren und direkt in kochender Brühe feine Nockerl abstechen. Bei leicht siedender Brühe in ca. 20 Min. fertigstellen.