

# Leberspätzlesuppe



Zutaten für 8 Personen:

250 g Rindsleber  
2 Eier  
1 Bund Petersilie  
6 Blätter Liebstöckl (Maggikraut)  
etwas Rapsöl  
2 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 TL getrockneter Majoran  
150 g altbackenes Weissbrot  
ca. 1 dl Milch  
150 g Mehl  
2 lt Rindsbouillon

Zubereitung:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Fleischbouillon aufkochen und abschmecken

Die Leber von den Sehnen befreien und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.

Das Weissbrot in lauwarmer Milch einweichen.

Zwiebel fein schneiden und im Öl anrösten.

Den Liebstöckel waschen und klein hacken.

Die Fleischmasse in eine Schüssel geben und mit den Zwiebeln, Mehl, Kräutern und den Eiern vermischen.

Das Weissbrot ausdrücken und ebenfalls unterkneten.

Wenn die Masse zu dünn ist, noch mit etwas Mehl nachbinden.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Die Masse mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Die Masse durch ein Spätzlesieb in die in das kochende Salzwasser streichen, überwallen lassen und abschütten.

Anschliessend abseihen und in die fertige Fleischbouillon geben.

Alles erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Mit gehackter Petersilie garniert, heiss servieren.