Zutaten

- 100 g Rinderleber
- 1/2 Brötchen (in Wasser eingeweicht)
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 Schalotte
- Petersilie, Majoran
- Salz, Pfeffer, Muskat, Butter
- Schnittlauch (fein geschnitten)

Hauptgang, Beilage

Lebernockerln

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Lebernockerln! Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Schalotte schälen, fein würfeln und anschließend in Butter glasig angehen lassen. Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit der Rinderleber durch den Fleischwolf drehen. Ei, Brösel, die Zwiebeln, gehackte Petersilie und Majoran hinzugeben. Gut durchrühren und eine halbe Stunde ruhen lassen. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Lebermasse zu Nockerln formen und darin einige Minuten ziehen lassen.