

Kalbslebernockersuppe

Zutaten für 8 Personen:

50 g geräucherter Bauchspeck in 3 mm dünne Scheiben geschnitten
150 g Kalbsleber fein gewolft
70 g Zwiebel, sehr fein gewürfelt
2 Eier
70 g Semmelbrösel
3 EL glatte Petersilie
1 TL frischer Majoran
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
3 EL Schnittlauchröllchen
2 l kräftige Rinderbrühe vom LUTZ

Zubereitung:

Für die Nockerl den Speck in sehr feine Würfel schneiden und anbraten, Zwiebelwürfel zugeben und glasig anschwitzen. Speck und Zwiebel herausnehmen und abkühlen lassen. Die Leber mit dem Speck vermengen, Zwiebeln, Semmelknödel, Ei und Kräuter unterrühren.

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, alles gut vermischen und die Masse 10 Minuten quellen lassen. Zur Probe mit 2 Teelöffeln eine Nocke formen und diese in heißem Salzwasser 8 Minuten ziehen lassen. Falls die Nocke nicht zusammenhält, noch etwas Semmelbrösel in die Masse einarbeiten.

Die Rinderbrühe erhitzen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken formen und diese in der heißen Brühe etwa 8 Minuten gar ziehen lassen. Die Suppe in Teller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.