

# Leberknödel an gebratenen Nockerln

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Leberknödel

750 g Zwiebeln  
2 EL Butterschmalz  
3 St Leberknödel  
2 St Frühlingszwiebeln, gehackt  
1 EL Rinds Bouillon Instant  
2 EL Petersilie, krause  
2 TL Oregano  
1 TL Thymian  
2 EL Bratensoße, konzentriert  
200 ml Wasser

reichlich und kräftig schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

### Für die gebratenen Nockerln

1 L Meine feine Rinds Bouillon  
2 Eier  
100 g Butter  
120 g Hartweizengrieß  
2 Msp Salz  
1 EL Petersilie  
  
2 EL Butterschmalz

reichlich und kräftig schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

4 EL Semmelbrösel  
4 EL Butter

## Zubereitung

### Die Nockerln

Zunächst den Hartweizengrieß mit der zerlaufenen Butter, den Eiern, dem Salz und der Petersilie gut vermischen. Kräftig mit Pfeffer und Muskat abschmecken und einige Minuten quellen lassen.

Mit zwei Esslöffeln gleichmäßige Nockerln abstechen, in der Rinds Bouillon 5 Minuten aufkochen und anschließend bei geringster Hitze noch 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

### Die Leberknödel

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Die Zwiebelringe und die gehackten Frühlingszwiebeln im heißen Butterschmalz glasig dünsten. Mit Rinds Bouillon Instant, Oregano, Thymian, Petersilie und der Bratensoße bestäuben, durchmischen, mit dem heißen Wasser auffüllen und kurz aufkochen lassen.

Schließlich die in Scheiben geschnittenen Leberknödel unterheben und alles bei geringerer Hitze weiterkochen.



Die Nockerln aus der Bouillon heben, abtropfen und im heißen Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Alles auf dem Teller anrichten. Die Nockerln mit reichlich in Butter gebräunten Semmelbrösel bestreuen.

**Ein deftiger Gaumenschmaus, der auch so recht hier nach Schimborn im schönen Unterfranken paßt.**

**Klar. Dazu schmeckt prima ein kühles, klares Weizenbier.**