



Steinpilz-Bouillon mit Leberknödeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der saisonale Klassiker, zünftig, schmackig, bayrisch

Zutaten

- Für die Leberknödel:
 - 3 - 4 altbackene Brötchen nach Größe, in recht kleinen Würfeln
 - 1 Scheibe (100 g) Rinderleber, grob gewürfelt
 - 50 g fetter Speck, klein gewürfelt
 - 1/2 Tl frischer Majoran, gehackt
 - 30 g warme Butter
 - 1 Ei
 - 1 El Crème fraîche
 - 1 Msp. gemahlene Nelken
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Steinpilz-Bouillon:
 - 15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, in Streifen
 - 120 g frische Steinpilzen, geputzt, gesäubert, in Streifen
 - 1,5 l heller Kalbsfond aus dem Supermarkt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Leberknödel:

Schritt2

Die Rinderleber und den Speck mit dem Stabmixer fein zerkleinern.

Schritt3

Die Butter schaumig rühren, das Ei und Creme fraîche glatt verrühren. Die Leber - Speckfarce dazu

geben, salzen, pfeffern und den gehackten Majoran und die Brötchenwürfel unter heben, verkneten.

Schritt4

Erst einmal 1-2 Stunden, abgedeckt in den Kühlschrank stellen, durchziehen lassen.

Schritt5

Danach noch einmal durchkneten und mit feuchten Händen möglichst kleine Knödel formen.

Schritt6

In kochendes Salzwasser geben, kurz aufstoßen lassen , ca. 10 min. leise sieden garen.

Schritt7

Die Steinpilz-Bouillon:

Schritt8

Den Kalbsfond mit dem Einweichwasser und den getrockneten und frischen Steinpilzen 3 - 4 min. leise kochen lassen, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

In vorgewärmten Suppentellern mit 3 - 4 Knödeln anrichten und mit etwas frischem Majoran bestreuen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-bouillon-mit-leberknoedeln/>