Leberknöpfli

Familienrezept von Heidi Hänggi aus Allschwil BL

Zutaten: (4 Pers.)

250 g Mehl
5 g Salz, frisch gemahlener Pfeffer
ca. 1 1/2 dl Flüssigkeit (Wasser oder Milchwasser)
2 Eier

300 g Rindsleber
200 g weisser Schweinerückenspeck
(zusammen vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen)

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz/Pfeffer, Flüssigkeit und den Eiern einen eher festen Knöpfliteig anrühren, gut glattklopfen, eine halbe Stunde ruhen lassen

Pürierte Leber und Speck gut mit dem Knöpfliteig vermischen, nach Belieben ½ Bund feingehackten Peterli unterrühren, wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

2 l Wasser mit 20 g Salz in einer grossen Pfanne zum Kochen bringen
Die Knöpflimasse portionenweise (so, dass die Knöpfli beim Aufsteigen im Wasser nur eine Lage bilden) mit einem Messer von einem Brett ins siedende Wasser schaben, oder durch ein Knöpfli-/Spätzli-Sieb streichen bzw. durch das gröbste Passevite-Sieb drehen)

Die Knöpfli, sobald sie an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Lochkelle in eine vorgewärmte Platte schöpfen, diese zugedeckt warmstellen und die weiteren Knöpfli-Portionen ebenso kochen.

Vor dem Servieren mit heisser Butter oder einer Zwiebelschweize übergiessen.

Dazu passt ein grüner oder gemischter Blattsalat.