

Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen

Saison: Herbst

Für:

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

500 G Knödelbrot

1 Wildleber

1 GROSSE Zwiebel

1 BUND Petersilie

Salz

Pfeffer (gemahlen)

Majoran

4 Eier

250 ML

Milch

Zubereitung

1. Wildleber zuputzen und passieren.
2. Zwiebel klein schneiden und rösten.
3. Knödelteig fertigen.
4. Knödeln formen, in heißem Fett (Butterschmalz) herausbacken
5. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten in heißer Suppe ziehen lassen.

TIPP: Eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren.

Das kleine Jägerrecht

Demjenigen, der das erlegte Stück Wild aufbricht (ausweidet), gebührt das Kleine Jägerrecht. Es umfasst das Geräusch (Zunge, Herz, Leber, Lunge, Milz, Nieren).