

Gericht und vom wem: „Laverknepfla“ (Leberknöpfli) mit Bratkartoffeln und evtl. Zwiebelsauce / Daniel Buder

Zutaten:

Menge	Einheit	Zutaten
200	gr.	Rindsleber
100	gr.	Kinnbackenspeck(Schwein)
50	gr.	Zwiebeln
ca. 100	gr.	Mehl
ca. 100	gr.	Hartweizengriess
3	Stk.	Eier
50	gr.	Peterli
20	gr.	Knoblauch
		Salz, Pfeffer
200	gr.	Kartoffeln
100	gr.	Zwiebeln
20	gr.	Peterli

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden, in ein bisschen Öl farbig braten.
2. Leber und Speck kleinschneiden und mit Zwiebel mischen.
3. Die Eier in einer Schüssel leicht verquirlen, Fleisch, Mehl und Grieß hinzufügen, das Ganze gut mischen
4. Mit zwei mit heißem Wasser befeuchteten Esslöffeln die Klößchen formen und ungefähr 10 Min. ins siedende Salzwasser tauchen.
5. Die Klößchen sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Bratkartoffeln dazu servieren und wer mag auch eine Zwiebelsauce.

Montag, 22. – Freitag, 26. April 2024

Dani Buder ist seit 27 Jahren ein sicherer Wert im Catering (kalte Küche). Tausende von Apéro-Häppchen stellt er in Rekordzeit her. Auch seine Traiteur-Platten sind kaum zu übertreffen. Aber zu Hause mag er es einfach. Allerdings an die Leber musste er sich erst gewöhnen. Damit Klein-Daniel die Leber überhaupt ass, kochte seine Mutter diese Klösschen mit geringem Leberanteil. An seiner ersten Stelle musste er gerade diese Kneplfa zubereiten. Nach und nach erhöhte er den Leberanteil und fand als wie mehr Gefallen. „Heute“ - sagt er - „sind sie sogar meine Leibspeise.“



www.bruederli.com / info@bruederli.com