

24. Leberknödel.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfund Leber, die man wässert, häutet und wiegt, nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinefett vom Rücken und reibt beides durch ein Sieb. Von $\frac{1}{2}$ Milchbrod werden Bröckchen in Butter gebraten, mit 1 Eßlöffel gehackter Zwiebeln. Dann mischt man dies mit dem Fleisch, thut 3 Eier daran, nach Geschmack Salz und Pfeffer, eine Wenigkeit Majoran, und soviel Mehl, daß das Fleisch nicht auseinander fällt. Man sticht nun mit einem Eßlöffel die einzelnen Knödeln ab,
5 kocht sie 10 Minuten in Salzwasser und richtet sie mit brauner Butter an.

(84 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap195.html>