



Nürnberger Rossbollen

Zutaten:

5 Stängel Schalotten
1 Stange Lauch (weißer Teil)
1 TL Butter
200g Kalbsleber, gehackt
200g Bratwurstgehäck
80g Weißbrot ohne Rinde
2 Eier
1 EL Majoran
1 EL gehackte Petersilie
Mukat, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Waschen Sie Schalotten und den Lauch und schneiden Sie ihn in feine Würfel. Zerlassen Sie Butter in einer Pfanne, schwitzen Sie Schalotten und Lauch darin an. Die durchgedrehte Leber mit dem Bratwurstgehäck in einer Schüssel vermengen. Das Weißbrot zerpfücken und zusammen mit den Schalotten und dem Lauch in die Schüssel geben. Zerschlagen Sie die Eier darüber und verkneten Sie alles noch einmal. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und der Petersilie würzen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig Knödel formen und in das siedende Wasser geben und circa 10 Minuten garziehen lassen. Dazu passt Schwarzbrot oder Kartoffeln und Sauerkraut.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)