

Lewwerknepp (Leberknödel)

Leberknödel – daran scheiden sich die Geister. Sie können aber tatsächlich beides sein: eine kulinarische Offenbarung oder ein Desaster. Garantiert ein Vergnügen sind sie nach unserem Rezept. Ganz wichtig: Wer keinen Fleischwolf hat, um die Zutaten selbst durchzulassen, muss seinen Metzger bitten, dies zu tun. Dann aber sofort nach Hause damit und verarbeiten. Auf keinen Fall die Leber und das Fleisch mit dem Zerhacker bearbeiten, auch wenn dessen Gebrauchsanweisung dazu rät.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 4 Semmeln vom Vortag
- ¼ l Milch
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 3 EL getrockneter Majoran
- 3 Petersilienzweige
- 2 EL frischer Majoran
- 250 g Schweineleber
- 250 g Rinderleber
- 250 g Schweinehals
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- Birnen-Balsamessig
- 1 l leichte Brühe
- Schnittlauchröllchen

Majoran-Kartoffelpüree:

- 1,2 kg Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 2 EL frische Majoranblättchen
- 30 g Butter
- Salz
- Muskat

Kümmelkrautsalat:

- 800 g Weißkraut
- 2 EL Salz
- 1 EL Kümmel
- Pfeffer
- 2 EL milder Apfelessig
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Die Semmeln in Würfel schneiden und in einer Schüssel vorsichtig mit der heißen Milch beträufeln, mit einem Teller bedecken und durchziehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in der heißen Butter weich dünsten, sie sollen goldgelb werden, aber nicht bräunen. Den getrockneten Majoran zwischen den Fingerspitzen zerreiben und untermischen, ebenso den frischen Majoran und die fein gehackte Petersilie.
- Für Leberknödel nimmt man am besten Schweine- und Rinderleber – beide sind kräftiger im Geschmack als die zarte Kalbsleber, die man lieber pur genießen sollte.
- Zusätzlich kommt noch Schweinefleisch in die Leberknödel, unbedingt schön durchwachsen, weil auch Fett in den Knödel gehört, und eben auch reichlich eingeweichte Semmeln. Diese dürfen nicht uralte, sondern sollten vom Vortag sein. Dann können sie die Masse in genau der richtigen Weise auflockern und machen sie nicht schmierig.
- Die Leber in Streifen schneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, gleich hinterher das ebenfalls in Streifen geschnittene Schweinefleisch. Danach die gedünsteten Zwiebeln und am Ende, um die Schnecke wieder zu säubern, auch noch die eingeweichten Semmeln durchlaufen lassen.
- Zutaten in eine große Schüssel geben und die Eier hinzufügen. Salzen, pfeffern, etwas Chilipulver und nochmals getrocknete Majoranblätter zufügen und alles mit einigen Spritzern Birnen-Balsamessig innig vermischen. Eine Weile durchziehen lassen, dann noch einmal herzhaft abschmecken.
- Mit einem Esslöffel eine Portion abstechen, dann in den mit kaltem Wasser angefeuchteten Handflächen Knödel beziehungsweise Nocken formen. Den Löffel mit der geformten Masse in die leise siedende Brühe halten, wo sich der Knödel sofort von selbst löst. In einem ausreichend großen Topf unterhalb des Siedepunkts etwa zehn Minuten lang gar ziehen lassen.

Für das **Majoran-Kartoffelpüree** die Kartoffeln schälen (das ist besonders dann wichtig, wenn Sie sehr mehliges Kartoffeln verwenden, denn diese platzen beim Kochen und lassen sich dann nicht mehr pellen) und weich kochen. Das Wasser abgießen, Milch zufügen und den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen, damit die Milch rasch erhitzt wird. Salz, Majoran und Butter zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem glatten, duftigen Brei stampfen. Nach Belieben mit Muskatnuss abschmecken.

Für den **Kümmelkrautsalat** das Weißkraut vierteln, die dicken Strünke herausschneiden und die Viertel auf dem Hobel in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Salz bestreuen und mit den Händen gründlich durchkneten. Nach fünf Minuten nochmals kräftig durchkne-

ten und dann in einem Sieb rasch abbrausen. Gut ausdrücken und mit Kümmel nochmals durchkneten. Dann mit Pfeffer, Essig und Öl anmachen.

So werden die Lewwerknepp serviert: Mit duftigem Kartoffelpüree, dem frischen Krautsalat drum herum und mit Schnittlauchröllchen bestreut.

Getränk: Dazu gibt es eine schwungvolle Weißburgunder Spätlese aus der Südpfalz.