

Polar's Kochstudio
Rezept 21 von unserem User Darkwikinger
Falsche Morchelsuppe

Zutaten für Nudelteig:

Eier, Mehl, Salz, Wasser

Zutaten für Lebermasse

Gemahlene Leber

Pfeffer und Kräuter je nach Geschmack

1 Ei

Semmelbrössel oder Paniermehl

Zubereitung: Nudeln

mit mehl, wasser, eiern und salz einen in einer schüssel unter kräftigem umrühren die teigmasse vorbereiten, dünn ausrollen und in ca 3cm breite und 5 cm lange streifen schneiden .

Zubereitung der gemahlenden Leber

aus der leber, dem ei, den gewürzen und semmelbrössel einen etwas festeren teig vorbereiten, ähnlich wie etwa für leberknödel, kein salz dazugeben!!!

die teigstreifen um einen hölzernen kochlöffelstiel wickeln, danach einen teelöffel lebermasse auf dem nudelteig verteilen und im heissen fett golbraun backen (friteuse)

gut abtropfen lassen und auf küchenbrett legen .

eignen sich sehr gut als suppeneinlage. achtung, nicht in der suppe mitkochen, sondern nur kurz ziehen lassen .

Ganz lecker auch mit kraut. ergibt eine sehr schmackhafte mahlzeit.

Ihr könnt die Nudeln natürlich auch einfrieren.

guten appetit ,

gruss euer wikingers