



## Leberknödel

### Zutaten:

2 - 3 Brötchen vom Vortag  
Milch  
400 g Leber  
1 Zwiebel  
1/2 Bund Petersilie  
Butter zum Andünsten  
2 bis 3 Eier  
Majoran  
Salz  
Pfeffer

### **außerdem:**

evtl. Mehl oder Paniermehl

### Zubereitung:

Fein geschnittene Brötchen in lauwarmer Milch einweichen. Die Leber dazugeben, und alles zusammen durch den Fleischwolf drehen. Bequemer ist es, beim Metzger gleich gehackte Leber zu bestellen. Fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie in Butter kurz andünsten und zu der Masse geben. Das ausgedrückte Brot dazugeben, ebenso zwei bis drei Eier. Den Teig gut vermischen und würzen. Etwas Majoran gibt den Knödeln das gewisse Aroma.

Die Masse etwas ruhen lassen und anschließend einen Probekloß in siedendes Salzwasser legen. Ist er noch zu weich, etwas Mehl oder Paniermehl zu der Knödelmasse dazugeben. Die Knödel ca. 20 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.

Leberknödel sind ein preiswertes Essen, sei es als Suppeneinlage oder abgeschmälzt auf Sauerkraut serviert.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Obazda Bayrische Käsespezialität einfach selbst machen

### Zutaten für vier Personen:

500 g reifer Camembert  
50 g weiche Butter  
200 g Frischkäse  
Paprikagewürz (edelsüß)  
Kümmel  
Salz  
Pfeffer  
100 g Zwiebeln (feingehackt)  
6 EL helles Bier

### Zubereitung:

Den weichen Camembert in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend mit Butter und Frischkäse vermengen. Die richtige Konsistenz ist erreicht, sobald sich nur mehr kleine Stücke des Camemberts vom restlichen Teig abheben. Neben Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Kümmel sorgt Paprikapulver für Würze und färbt die Käsecreme rötlich ein.

Hier gilt: Zwischendurch probieren, da der Geschmack je nach Reife des Camemberts variiert. Anschließend verfeinert helles Bier die bayerische Spezialität.

Bayern servieren die Käsespezialität traditionell mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Radieschen. Ein Eisportionierer formt die Obazda-Portionen rund. Dazu schmecken frische Brezeln oder Bauernbrot.

### Tipps:

Soll Obazda deftiger schmecken, eignen sich Romadur und Limburger als Ersatz für einen Teil des Camemberts.

Zwiebelringe erst kurz vor dem Servieren auf die Käsezubereitung legen. Da sie Wasser abgeben, sieht der Obazda schnell nicht mehr frisch aus.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Rhabarber-Gemüse zu gebratenem Fisch

### Zutaten für vier Personen:

500 g Rhabarber  
2 rote Zwiebeln  
30 g Butter (oder Pflanzenöl)  
220 ml Traubensaft  
1 Apfel  
1 / 2 Schale einer ungespritzten Orange  
Salz  
roter Pfeffer  
Vanillepulver  
4 Lachs- oder Makrelenfilets (pro Person  
circa 125 g)  
10 g Butter zum Anbraten  
Salz  
Pfeffer  
gekörnte Brühe

### Zubereitung:

Zubereitung Rhabarber-Gemüse:  
Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben.  
Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit Saft ablöschen und circa fünf Minuten offen einköcheln lassen.  
Dann Rhabarberstücke, Apfel und Orangenabrieb zugeben, im geschlossenen Topf rund fünf Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Vanille und nach Bedarf mit Gemüsebrühe abschmecken.