

Leberklößchensuppe

Zutaten

100g Durchgedrehte Leber

40g Butter

1 Ei

Petersilie

Eine Prise Salz

1 Zwiebel

75g Semmelbrösel

Zubereitung

Butter schmelzen lassen und mit dem Ei, der Leber und der Petersilie verrühren.

Die Zwiebel fein hacken und mit dem Teig vermischen. Mit Salz würzen. Die Semmelbrösel nach und nach zugeben.

Kleine Klößchen formen in der Fleischbrühe kurz aufkochen und dann 15 Minuten ziehen lassen.

Soupe aux boulettes de foie

Ingrédients

100g foie haché

40g beurre

1 œuf

Persil

Pincée de sel

1 oignon

75g chapelure

Préparation

Faire fondre le beurre et l'incorporer au foie, à l'œuf et au persil. Haché l'oignon menu et le mélanger à la préparation. Saler. Ajouter la chapelure peu à peu.

A l'aide d'une cuillère former des petites boulettes et les glisser dans le bouillon chaud.

Porter à ébullition et laisser ensuite mijoter 15 minutes.