



Leber-Knödel mit Apfel-Zwiebelsoße

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 100 g Geflügelleber
- 50 g Speck
- 2-3 Zwiebeln
- 2 kleine Äpfel
- 3 EL Öl
- Jodsalz
- Pfeffer schwarz
- 3 EL gehackte Petersilie
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel Knödel DER KLASSIKER (12 Stück)
- 375 ml KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 5 EL Rotwein (optional)
- 2 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1500 kJ
Energie (Kilokalorien):	358 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,7 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	6,5 g
Ballaststoffe:	4,4 g
Eiweiß:	7,7 g
Salz:	2,2 g

Zubereitung

1. Für die Leber-Knödel mit Apfel-Zwiebelsoße 100 g Leber in kleine Würfel schneiden, 50 g Speck würfeln. 2-3 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 2 Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden.

2. Speckwürfel und einige Zwiebelringe in 1 EL heißem Öl dünsten. Leber dazugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 2 Esslöffeln Petersilie würzen.

3. Packungsinhalt Pfanni Teig für Kartoffel-Knödel mit einem Schneebesen in 3/4 l (750 ml) kaltes Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Aus dem Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen und jeweils mit der Leber-Speck-Mischung füllen. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit Apfelspalten in 3 Esslöffeln Wasser dünsten, aus der Pfanne nehmen. Zwiebelringe in 2 EL heißem Öl goldbraun rösten, 375 ml Knorr Hühner Brühe und 5 EL Rotwein dazugeben, 2 EL Mondamin Saucenbinder einstreuen, aufkochen und 1 Minuten kochen lassen. Apfelspalten in der Sauce heiß werden lassen, mit 1 EL Petersilie bestreuen. Leber-Knödel mit Apfel-Zwiebelsoße servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?

Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.



Unilever Deutschland Holding GmbH



[Kontakt aufnehmen](#)