



Rezept **des Monats** powered by

**WIBERG** GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*



# LEBERKNÖDEL

Speisen aus der Metzgerküche bieten die perfekte Lösung, wenn wenig Zeit zum Kochen bleibt. Von schnellen qualitätsvollen Mahlzeiten profitieren sowohl Kunden als auch Metzger. Mit durchdachten Fix-Produkten stellen Handwerksbetriebe klassische Gerichte effizient und konstant hochwertig her.

Wenn die Zeit knapp wird und der Hunger groß ist, bleibt oft keine Möglichkeit, selbst am Herd zu stehen. Im geschäftigen Alltag essen Konsumenten gern unterwegs oder greifen zu Speisen, die mühelos in kürzester Zeit zuhause aufgetischt werden können. Qualität und Geschmack müssen dabei selbstverständlich stimmen. Für viele sind Qualitätsprodukte vom Metzger daher eine willkommene Alternative zu selbstgekohtem Essen. Fix-Produkte von Wiberg und Gewürzmüller ermöglichen es

Handwerksbetrieben, beliebte Speisen der Metzgerküche schnell und spielend einfach herzustellen – bester Geschmack und hohe Produktqualität inklusive.

Gerade in der kalten Jahreszeit sind deftige warme Speisen beliebt. Wer also Aufläufe, Gulasch oder verschiedenste Knödelvarianten – von Semmel- bis zu Leberknödeln – für die herzhafteste Küche spielend einfach herstellen möchte, ist hier richtig.

Unser Tipp: jetzt mit Einlagen für wärmende Suppen punkten! ■

## Verarbeitung

1. Leber mit Speck/Rinderfett wölfen (3 mm)
2. Leberknödel-Zauberer klumpenfrei ins anteilige Trinkwasser einrühren
3. Restliche Zutaten bindig einmischen
4. Knödel formen und kochen oder frittieren oder in Wursthüllen füllen, portionieren und anschließend kochen
5. Auskühlen lassen

## Material

4,5 kg Rinderleber  
2 kg Speck/Rinderfett  
2 kg Weißbrotwürfel  
0,8 kg Trinkwasser  
0,70 kg Leberknödel-Zauberer,  
Art.-Nr.: 307665

## Wursthülle

Leberknödel NK 55 / gerafft (25 Meter)  
WI-BAR® TRANSPARENT (nicht rauchdurchlässig), Art.-Nr.: 500836