

# Kürbissuppe Käferbohnen- Leberknödel



**Vorspeise**

Rezeptart



**90**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

## Zutaten für 6 Portionen

Knödel  
120 g Steirische Käferbohnen g.U.,  
gekocht  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Rapsöl  
100 g Leber, faschiert  
1 TL Majoran  
1 EL Petersilie, gehackt  
1 Ei  
40 g Semmelbrösel  
Salz  
Pfeffer

Brösel zum Wälzen

Öl zum Ausbacken

Kürbissuppe  
2 EL Rapsöl  
1 Zwiebel, fein gehackt  
½ Stange Porree, fein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
70 g mehliges Erdäpfel, feinwürfelig  
geschnitten  
1 l Suppe zum Aufgießen  
300 g grüner Ölkürbis, entkernt und  
würfelig geschnitten  
Muskatnuss, gerieben  
Salz  
Pfeffer  
ca. 60 ml Schlagobers

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum  
Anrichten

## Zubereitung

Die Steirischen Käferbohnen g.U. fein zerdrücken, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in wenig Rapsöl anschwitzen, von der Hitze nehmen.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, 10 Minuten ziehen lassen und dann aus der Masse mit leicht befeuchteten Händen kleine Knödeln formen, diese noch einmal in Semmelbröseln schwenken und anschließend in heißem Öl goldgelb herausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen und in heißer Kürbissuppe servieren.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Porree und Knoblauch anrösten, die Erdäpfel zugeben, kurz durchschwenken, mit Suppe aufgießen, den Kürbis zugeben und so lange leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, die Suppe pürieren, mit Schlagobers verfeinern und mit Käferbohnenknödeln und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. servieren.

**Rezept von Barbara Zenz**