

Receptet : Werischwarer Heimatwerk Hagymányórző Egyesület

---

*Sváb májgombóc – "Eimochkneil"*

---

Hozzávalók:

- 5 db zsemle
- 3 db tojás
- 1 csokor petrezselyemzöld
- só
- bors
- 1 csipet fahéj
- olaj a kisütéshez
- 2 db friss csirkemáj

Elkészítés: A zsemlet beáztatjuk vízbe. Mikor már megázott, kicsavarjuk, szétnyomkodjuk, és hozzáadjuk a felsorolt alapanyagokat. A csirkemájat előtte lekapargatjuk.

Kézzel alaposan összedolgozzuk, hogy egyenletesen legyenek benne a fűszerek, majd kézzel 1-2 percig keverjük.

Ezután kiskanállal gombócokat szaggatunk, és forró olajban kisütjük. Nem kell szorosan rakni, mert megnő, legyen hely, hogy megfordulhasson.

Forró levest merünk rá, és így tálaljuk.

---

*Boulettes de foie souabe - «Eimochkneil»*

---

Ingrédients :

- 5 petits pains
- 3 œufs
- 1 bouquet de persil
- sel
- poivre
- 1 pincée de cannelle
- huile pour la friture
- 2 morceaux de foie de poulet frais

Préparation :

Faire tremper les pains. Une fois trempés, les sortir, les écraser et y ajouter les ingrédients indiqués. Hacher les foies de poulet au préalable.

Mélangez soigneusement à la main pour que les épices soient uniformément réparties, puis remuez à la main pendant 1 à 2 minutes.

Ensuite, utilisez une petite cuillère pour faire des boulettes et faites-les frire dans l'huile chaude. Ne les tassez pas trop, car ils vont lever, en laissant de la place pour qu'ils se retournent.

Plongez-les dans la soupe chaude et servez.

Association Werischwarer Heimatwerk pour la préservation des traditions

---

*Schwäbischer Leberknödel - "Eimochkneil"*

---

Zutaten:

5 Brötchen  
3 Eier  
1 Strauß Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Zimt  
Öl zum Braten  
2 frische Hühnerleber

Zubereitung: Weichen Sie die Brötchen ein. Sobald sie eingeweicht sind, nehmen Sie sie heraus, zerkleinern sie und fügen die angegebenen Zutaten hinzu. Die Hühnerleber vorher zerkleinern.

Mischen Sie vorsichtig mit der Hand, damit sich die Gewürze gleichmäßig verteilen, und kneten Sie dann 1-2 Minuten lang mit der Hand.

Dann mit einem kleinen Löffel Bällchen formen und in heißem Öl frittieren. Drücken Sie sie nicht zu fest, da sie sonst aufgehen, und lassen Sie Platz, damit sie sich wenden können.

Übergießen Sie sie mit heißer Suppe und servieren Sie sie.

Werischwarer Heimatwerk Verein zur Erhaltung der Traditionen