

Serviettenknödel

Zutaten

250 g	trockenes Knödelbrot	Weiteres:
100 g	Zwiebel (brunoise)	Salz
20 g	Butter	Pfeffer
300 g	Milch	Muskatnuss
4	Eier	Petersilie

Arbeitsbeschreibung

1. Trockenes Knödelbrot mit gehackter Petersilie und den Gewürzen vermischen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen
3. Mit 0,3 l Milch aufgießen und warm über das Knödelbrot geben und durchmischen.
4. Eier versprudeln und unter das Knödelbrot mischen.
5. 15 Minuten rasten lassen.
6. Auf feuchte gebutterte Serviette oder Frischhaltefolie geben.
7. Eine Rolle formen und an beiden Enden zusammenbinden.
8. In kochendes Salzwasser einlegen und 30 – 40 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
9. Auspacken – in Scheiben schneiden und servieren.

Hinweise

- Will man weiße Serviettenknödel muss man 500 g frisches entrindetes Weißbrot verwenden und keine gehackte Petersilie verwenden.