Serviettenknödel

Einstellung Dampfbackofen MIELE: 100 °C, Feuchte 100 % vorheizen
Einstellung Dampfbackofen SIEMENS: 100 °C Dämpfen vorheizen

Zutaten:

- 250 g altbackene Brötchen
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- Muskatnuss
- 300 ml lauwarme Milch
- etwas Butter
- 1 TL Salz

Tipp:

Serviettenknödel vom Vortag können auch gut in Butter angebraten werden.

Zubereitung:

- Zuerst die altbackenen Brötchen in Würfel schneiden (oder Weißbrot, Laugengebäck).
- Die lauwarme Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel geben.
- Gut durchziehen lassen.
- Die Zwiebel abziehen und fein würfeln, Petersilie fein hacken und mit den Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
- Eier, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Muskatnuss zu der Brötchenmasse geben und gut vermengen. Wenn die Masse zu klebrig ist, eventuell etwas Mehl und Muskatnuss zugeben.
- Danach ein Stück hitzebeständige Klarsichtfolie auf der Arbeitsplatte aufrollen (ca. 35 x 50 cm) und die Brötchenmischung darauf geben. Eine Rolle (Durchmesser ca. 5 cm) formen und die Masse straff einwickeln. Die Folienenden gegeneinander zusammendrehen und verknoten.
- Die Rollen in einen gelochten Gareinsatz legen und 20 Minuten garen.
- Die Knödelrolle kurz ruhen lassen, Knödel auswickeln und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Viele weitere leckere Rezepte finden Sie unter:
www.wohnfitz.de

wohnfitz
WIR SIND ZUHAUSE.