



SERVIETTENKNÖDEL



Zutaten

300 ml	Milch
6	Brötchen (vom Vortag; z. B. Weizen- oder Laugenbrötchen)
1	Zwiebel
1	EL Butter
1/2 Bund	Petersilie
3	Eier (Gr. M)
	Salz, Pfeffer
1	feuchtes Geschirrtuch

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen. Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine mittelgroße Schüssel geben. Die lauwarmlche Milch darüber gießen, ca. 30 Minuten einweichen. Zwiebel fein würfeln, in heißer Butter glasig dünsten. Die gewaschene und gehackte Petersilie mit Eiern und Zwiebeln zu den Knödelmasse geben.

Die Knödelmasse mit ca. ½ TL Pfeffer und ½ TL Salz würzen, mit der Hand kneten, danach 40 Minuten ruhen lassen. Die Masse sollte weich, aber nicht flüssig sein.

Das Geschirrtuch anfeuchten und die Knödelmasse in der Mitte platzieren. Mit angefeuchteten Händen eine Rolle formen, dabei jeweils an den Tuchenden ca. 10 cm frei lassen. Die Rolle anschließend in das Tuch wickeln und die Tuchenden mit Garn fest zubinden.

In einem großen Topf oder Bräter reichlich Salzwasser aufkochen. Knödelrolle so hineinlegen, dass sie mit Wasser bedeckt ist, bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten gar ziehen lassen. Knödelrolle herausheben, auswickeln und in Scheiben schneiden.

LECKER: Die fertigen Serviettenknödel-Scheiben mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten, so werden sie außen schön kross und bleiben innen saftig.