

aus chefkoch.de

Serviettenknödel

4 Portionen

Zutaten

250 g alte Brötchen oder Paniermehl, 2 Eier, 300 ml warme Milch, 40 g Butter, 1 Zwiebel, ein halber Bund Petersilie, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 1 Prise Muskat

Zubereitung

1. die Brötchen grob zerbröseln, die Petersilie fein hacken
2. die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen
3. die Eier in der Milch mit dem Salz und dem Muskat verquirlen
4. alles miteinander gut verkneten und eine Stunde stehen lassen
5. den Teig zu dicken Würsten formen und in hitzebeständige (>100°C) Plastikfolie einrollen, die Enden zuknoten
6. in diesem Zustand kann man sie ein paar Stunden im Kühlschrank aufbewahren
7. die Würste in siedendem Wasser ca. 35 Minuten garen

Zeitbedarf

15 Minuten

dazu paßt

Sauerbraten

