

Serviettenknödel

4 - 6 Personen

Zutaten

250	g	Brot vom Vortag (Weggli, Silserli, Zopf usw.)
2	Stk.	Eier
2	dl	Milch, lauwarm
½	Stk.	Knoblauchzehe, gepresst
1	Bund	Petersilie (und/ oder andere Kräuter)
¼	KL	Salz
Wenig		Pfeffer und Muskat

Zubereitung

- Eier, Milch, Knoblauch und Petersilie, fein gehackt, in einer Schüssel mischen, würzen
- Brot in Stücke schneiden und 10 Minuten einweichen
- Brotwürfel zu einer Masse kneten
- Knödel: Teig halbieren und auf 2 Stücken Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, dabei rechts und links 10 cm frei lassen (Durchmesser ca. 6 cm)
- Rolle satt formen und die Klarsichtfolie an den Enden gut eindrehen (alternativ ein sauberes Küchentuch verwenden, die Enden mit Küchenschnur binden)
- Die Rollen im leicht siedenden Wasser (pochieren) ca. 20 - 30 Minuten ziehen lassen
Im Dampfgarer 30-40 Minuten bei 96°C

Servieren

Knödel gut abtropfen und in Scheiben schneiden. Z.B. mit Geschnetzeltem oder vegetarisch mit einem Pilzragout oder einer Sauce mit Gemüse servieren.

Tipp

Knödel mit Bärlauch zubereiten

