Serviettenknödel

Beilage für Saftfleisch und Kraut beispielsweise.

Zutaten

Menge
Zutat
250 g
Semmelwürfel
4 EL
Butter
1
Zwiebel
3
Eier
250 ml
Milch
0.5 Bund
Petersilie
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer
1 Prise
Muskat

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Masse (30 Minuten)
☐
1.

250 g 250Semmelwürfel in eine Schüssel geben.
1 1Zwiebel schälen, klein schneiden und in
4 EL 4Butter goldbraun anbraten und ebenfalls in die Schüssel geben.
4 4Eidotter (Eigelb) in einer weiteren Schüssel mit
250 ml 250Milch
0.5 Bund 0.5Petersilie
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer und

1 Prise 1Muskat vermischen. Das Ganze nun mit den Semmelwürfeln gut vermischen und rund 20 Minuten rasten lassen. Nun
4 4Eiklar (Eiweiß) zu einem Eischnee schlagen und unter die Masse unterheben.

Vorbereitung (10 Minuten)
☐
2.

Eine große Stoffserviette oder ein Geschirrtuch nun mit etwas Fett bestreichen und die Masse darauf geben und zu einem großen langen Knödel einrollen und an den Enden zubinden.

Kochen (30 Minuten)
☐
3.

Das Ganze nun in einem großen Topf mit Salzwasser rund 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Serviettenknödel danach aus dem Wasser nehmen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Danach vorsichtig aus der Serviette lösen.

Tipp

Jede Knödelmasse muss rasten (die Semmelwürfel müssen sich mit Fett, Milch und Eiern ansaugen, Mehl muss quellen). Wenn man Knödel zu früh formt und gleich ins Wasser legt, können sie zerfallen, obwohl man die Knödelmasse richtig zubereitet hat.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste