



# 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)

<input type="checkbox"/>	1.	<p>250 g Semmelwürfel in eine Schüssel geben. 1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in 4 EL Butter goldbraun anbraten und ebenfalls in die Schüssel geben. 4 Eidotter (Eigelb) in einer weiteren Schüssel mit 250 ml Milch 0.5 Bund Petersilie 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer und 1 Prise Muskat vermischen. Das Ganze nun mit den Semmelwürfeln gut vermischen und rund 20 Minuten rasten lassen. Nun 4 Eiklar (Eiweiß) zu einem Eischnee schlagen und unter die Masse unterheben.</p>
--------------------------	----	--



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

### 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

• **Schwierigkeit**

Mittel

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

1 Stunde 10 Minuten

• **Preiskategorie**