

Serviettenknödel

Für zwei Personen

4 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
70 g Butter	150 ml Milch	3 Eier
2 EL Kartoffelmehl	100 g Semmelbrösel	Salz

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in 20 g Butter andünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Milch mit der Restbutter erwärmen, über die Semmelwürfel geben, Zwiebel-Petersilie-Mischung darübergeben und etwas abkühlen lassen.

Eier mit etwas Salz verquirlen, über Semmelmasse geben und verkneten.

Bei Bedarf etwas Kartoffelmehl oder Semmelbrösel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischhaltefolie auslegen, Teigmasse daraufgeben, zu einer Rolle formen und die Enden fest verknoten.

In gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, das Wasser soll nicht sprudelnd kochen sondern der Knödel soll sich leicht bewegen.

Aus dem Wasser nehmen, Knödel aus der Folie lösen und in dicke Scheiben schneiden.

Christiane Säubert am 13. Oktober 2021