



Serviettenknödel

6 Portionen

6 Brötchen vom Vortag

400 ml Milch

1 Zwiebel

50 g Butter

4 EL Paniermehl

4-5 Eier

1 Bund Petersilie

2 EL Hartweizengrieß

Salz

Pfeffer

Muskat

Brötchen in Würfel schneiden, die erwärmte Milch darüber gießen und 30 Min. einweichen

Zwiebel pellen und fein würfeln

Petersilie hacken

Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Paniermehl zugeben um das Fett zu binden. Alles zu den Brötchen geben. Grieß und Eier dazugeben und alles gründlich durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2 ausreichend große Stücke Alufolie abreißen, jeweils eine Hälfte des Teiges darauf geben, zu einer „Wurst“ formen und nicht zu fest einwickeln. Die Enden gut umschlagen, damit kein Wasser in die Päckchen eindringen kann! Die Päckchen in kochendes Wasser legen und 60 Min. sieden lassen. Die fertigen Klöße auspacken und in Scheiben schneiden.

Die Brötchen bis zum Gebrauch am besten in einer Plastiktüte aufbewahren.

Milch und Eier vorsichtig dosieren, damit der Teig nicht zu weich wird.

Die fertigen Knödel lassen sich im heißen Wasser recht lange warm halten.

Außer Zwiebeln und Petersilie kann man gut Speck, Pilze oder Kräuter untermischen.

Reste aufwärmen, indem man in eine Auflaufform ca. 2 cm heißes Wasser füllt, die in Scheiben geschnittenen Klöße hineinlegt, alles mit Alufolie abdeckt und im Backofen erwärmt.