



## Serviettenknödel

Man nehme für 6-8 Portionen:

400 ml Milch	erwärmen
6 Brötchen vom Vortag	in Würfel schneiden und mit der Milch übergießen
1 Zwiebel (50 g)	halbieren, pellen, würfeln
4 EL Paniermehl	
50 g Butter	in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Paniermehl unterrühren und beiseitestellen
1 Bund Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
2 EL Hartweizengrieß	
4-5 Eier	
Salz	
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
frisch geriebene Muskatnuss	

- Brötchen und Zwiebelmasse vermengen. Petersilie, Grieß und Eier unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Die Knödelmasse in 2 gleiche Portionen teilen. Jede Portion auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen, zu einer „Wurst“ von ca. 6 cm Durchmesser formen und fest in die Folie einwickeln. Gut verschließen, damit beim anschließenden Garen kein Wasser eindringen kann. Alternativ kann man Plastik-Wurstmägen (6 cm Durchmesser, 35 cm lang) verwenden.
- Die Päckchen in kochendes Wasser geben und 60 Minuten kochen lassen. Auspacken, in Scheiben schneiden und servieren.

Dazu: Pilzragout, Schweinebraten, Schmorgerichte... und trockener Wein, weiß oder rot