

Servietten-, Brezenknödel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

250 g	Weißbrot, Semmeln und Brezen
60 g	Butter
1	kleine Zwiebel
½ Handvoll	Petersilie
125 ml	Milch
3	Eier (M)
Salz, Muskat	

Zubereitung:

1. Weißbrot, Semmeln, Brezen würfeln.
1/3 der Würfel in der Hälfte der Butter hell bräunen (Croûtons).
2. Zwiebel fein würfeln.
Petersilie fein schneiden.
Beides in der restlichen Butter anschwitzen.
3. Milch und Eier verrühren, würzen.
4. Alle Zutaten locker vermengen.
Nicht kneten – die Würfelstruktur soll sichtbar bleiben.
5. Brotmasse in ein Tuch, in Kochfolie oder Backpapier einschlagen.
Formen und zubinden.
6. In Salzwasser oder im Dampfeinsatz, je nach Größe 20 bis 30 Minuten garen.
7. In Scheiben schneiden und evtl. in zerlassener Butter hellbraun braten.