

Servietten-, Brezenknödel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

250 g Weißbrot, Semmeln und Brezen

60 g Butter

1 kleine Zwiebel

½ Handvoll Petersilie

125 g 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.