

ServiettenKnödel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

70 gr Butter, 4 Brötchen, 300 ml Milch, 1 Ei, 1 Eigelb, 100 gr Mehl, 1 Prise Salz, 0,5 Bund frische Kräuter.

Die Zubereitung:

Die Brötchen (möglichst vom Vortag) würfeln und mit heißer Milch übergießen und ziehen lassen. Ei, Eigelb und gehackte Kräuter (z.B. Petersilie) unterheben. Die zerlassene Butter und Salz unterziehen, mit dem Mehl vermengen (die Masse darf nicht zu fest werden!) und die Knödelmasse in ein Küchentuch (als Rolle) fest einwickeln, die Enden mit Küchengarn fest zubinden. In einen Topf mit simmenden Wasser hängen (am Garn festbinden) und 30-40 Minuten gar ziehen lassen. Den fertigen ServiettenKnödel mit einem Faden in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!