



Rezept der Woche

05. Februar 2007

Serviettenknödel

Zutaten für 4 Personen:

8 altbackene Brötchen
½ l Milch
6 Eier
75g Speck
1 Zwiebel
1 EL gehackte frische Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss Butter

Zubereitung

Altbackene Semmeln in dünne Scheiben schneiden

Die Milch aufkochen, über die Brotscheiben geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Speck und Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter anbraten. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Die Eier, den Speck und die Zwiebel zu den Brotscheiben geben. Die gehackte Petersilie einstreuen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Der Teig sollte nicht zu nass, aber geschmeidig sein. Ist der Teig zu nass, einfach Semmelbrösel hinzufügen. Ist der Teig zu trocken, noch ein Ei hinzugeben. Eine Serviette anfeuchten und ausbreiten. Den Teig darauf eben und einrollen, es sollte eine ca. 8cm dicke Rolle werden. Die Serviettenenden zusammendrehen und mit einem Band zusammenbinden. Einen entsprechend großen Topf mit Wasser zum kochen bringen, salzen. Den Knödel ins kochende Wasser geben. Kurz aufkochen und dann die Temperatur herunternehmen. Deckel auflegen und ca 45 Min. leicht köcheln lassen. Den Serviettenkloß aus dem Wasser nehmen, die Serviette entfernen und den Kloß in Scheiben schneiden. Der Kloß schmeckt auch sehr lecker wenn man die Scheiben kurz in Butter anbrät.

Guten Appetit!