

SERVIETTENKNÖDEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 250 g Semmelwürfel
- 3 Eier
- 260 ml Milch
- 4 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Muskat

Zubereitung:

Petersilie waschen und fein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und gemeinsam mit der Petersilie in der Butter anrösten. Eier trennen. Eigelbe mit Milch versprudeln und über die Semmelwürfel gießen, Zwiebel-Petersilien-Mischung zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Semmelmasse heben und mind. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Danach mit nassen Händen eine Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und gut verschließen (Ich nehme immer 3 Lagen Folie). Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht Temperatur reduzieren, die Semmelrolle einlegen und ca. 20-25 Minuten köcheln lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit die Rolle umdrehen.

Die fertig gegarten Serviettenknödel von der Folie befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.