

Serviettenknödel

Caritas-Altenheim St. Franziskus, Berching

Zutaten

8	Semmeln vom Vortag
250 - 300 ml	lauwarme Milch
4	Eier
	Salz, Muskatnuss
1 EL	gewürfelte Zwiebeln
1 Bund	Petersilie, gehackt
20 g	Butter
1 - 2 EL	Mehl

Zubereitung

Semmeln feinblättrig aufschneiden und in eine Schüssel füllen. Milch mit Eiern, Salz und Muskatnuss verrühren, über Semmeln gießen. Zwiebel mit Petersilie in Butter anschwitzen und zu Semmeln geben, Mehl darüber streuen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen, 30 Minuten ziehen lassen.

Teig zusammendrücken und zu einem großen, länglichen Knödel formen, in ein nasses Tuch locker einbinden und in kochendes Salzwasser legen, bei schräg aufliegendem Deckel etwa 40 Minuten bei mäßiger Hitze gar ziehen lassen.

Den Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, kurz abdämpfen lassen, das Tuch entfernen, den Knödel in dicke Scheiben schneiden. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Tipp

Serviettenknödel mit in vorher gerösteten Zwiebeln bestreuen!!!!