

BREZENKNÖDEL

Zutaten für ca. 8 Personen

250 g	weiche Laugenstangen (Brezenstangen vom Vortag)
250 ml	Milch
2 Stück	Eier
1 Stück	kleine Zwiebel
2 EL	Öl
5 Zweige	Petersilie
etwas	Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Salz von den Laugenstangen entfernen. Die Stangen in 1cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Laugenwürfel vorsichtig damit übergießen. Die Eier verquirlen und nach und nach dazugeben.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin leicht dünsten. Die Zwiebel und die Petersilie unter die Knödelmasse heben.

Mit angefeuchteten Händen die Knödelmasse auf Frischhaltefolie geben und zu länglichen Rollen formen. Die Rollen zuerst in die Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln. Die Enden der Alufolie etwas andrehen, sodass eine feste, gleichmäßige Rolle entsteht.

Die Knödelrollen in einem großen Topf in leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Die Rollen mit dem Schaumlöffel herausheben, aus der Folie wickeln und in Scheiben schneiden.



TISCHDECKER

K O C H S C H U L E