

Serviettenknödel

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Brötchen
- 4 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- Salz, Muskat
- ½ Bund Petersilie
- Wasser, Öl



Zubereitung

1. Brötchen würfeln
2. Zwiebeln fein hacken und in Butter andünsten
3. Eigelb, Milch, Petersilie und Gewürze verrühren
4. Alles vermengen und ca. 20 Minuten ruhen lassen
5. Eiweiß schlagen und unterheben
6. Serviette einfetten, Masse darauf verstreichen
7. Serviette zusammenrollen und an den Enden zubinden
8. In Salzwasser ca. 25 Minuten köcheln lassen
9. Mit kaltem Wasser abschrecken und vorsichtig auspacken
10. In Streifen schneiden und anbraten