



Serviettenknäuel

Description

ZUTATEN

10 Semmeln Brötchen altbacken
6 Eier
450 ml Milch
50 ml Sahne
1 große Zwiebel sehr klein gewürfelt
1 Bund glatte Petersilie mit Stielen verwenden
2 tl Salz
½ tl Muskatnuss frisch gerieben
Pfeffer etwas Pfeffer aus der Mühle
60 g Butter
Butter für die Folie

Zubereitung

Die altbackenen Brötchen sie können ruhig trocken sein in dünne Scheiben schneiden und diese dann in kleine Stücke schneiden
die Petersilie gründlich waschen, die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen sie sollten aber keine Farbe annehmen, sondern dünsten. Die Petersilie mit den Stielen sehr klein schneiden. Die Petersilie zu den Zwiebelwürfeln geben und kurz 2-3 Minuten mit dünsten.

Die Milch mit der Sahne erhitzen und die heiße Milch über die geschnittenen Brötchenwürfel gießen. Die Brötchenmasse etwas abkühlen lassen und dann die Zwiebeln und Petersilie dazugeben. Die Eier trennen und in einem Becher verrühren. Die Eiermasse zu den Brötchenwürfeln gießen und alles mit feuchten Händen gut miteinander vermengen. Die Knäuelmasse sollte ca. 40 Minuten ziehen. Den Teig mit feuchten Händen zu einem Kloß formen.

Zwei große Alufolie Bahnen etwas überlappend auf den Tisch legen. Dann gleich große Frischhaltefolie Bahnen darauf legen und diese mit flüssiger Butter bestreichen. Die Knäuelmasse

zu einer Rolle formen und diese an den Rand der Folie legen.

Den Kloß erst in die Frischhaltefolie und dann in die Alufolie rollen. Die Enden feste zusammen drehen

Wenn der Serviettenknödel in der mit Butter eingestrichenen Frischhaltefolie und Alufolie eingewickelt ist, die Rollen in ein Küchentuch wickeln. Die Enden feste mit Küchengarn zubinden.

In einem großen Topf oder Bräter Wasser erhitzen und die Klöße in das Wasser legen. Mit einem schweren Brettchen oder einem Teller beschweren so das die Klöße unter Wasser bleiben. Die Serviettenklöße sollten ca. 50-55 Minuten im siedenden Wasser kochen.

Die Knödel aus dem Topf nehmen und das Handtuch und die Alufolie vorsichtig entfernen die Rollen vorsichtig aus der Frischhaltefolie rollen. Den Serviettenknödel mit einem scharfen Messer was man am besten kurz unter Wasser hält in Scheiben schneiden.

Sehr lecker schmecken die Serviettenknödel Scheiben auch, wenn man sie kurz von jeder Seite in Butterschmalz anbrät



Category

1. Vegetarisch

Date Created

März 29, 2023

Author

jeanny