

Serviettenknödel

6 Portionen

90 min

Zubereitung

- 1 Die alten Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
- 2 Die Milch in einem Topf leicht erwärmen und über die Brotwürfel geben. Abgedeckt wenigstens 15 Minuten ziehen lassen, dabei einmal vorsichtig durchmischen.
- 3 Die Zwiebeln sehr klein Würfeln und in etwa 20 g Butter anschwitzen. Die Petersilie zugeben und abkühlen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das Eiweiß kühl stellen, das Eigelb mit der restlichen Butter schaumig rühren und mit Salz und Muskatnuss würzen, dann zusammen mit den Zwiebeln zum Brot geben und vorsichtig untermengen.
- 5 Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Kochlöffel oder Teigschaber unter die restliche Masse ziehen.
- 6 Wasser in einem *großen* Topf zum kochen bringen. In der Zwischenzeit einen Teil der Masse auf einem großen Stück Alufolie zu einer etwa 8 cm dicken Rolle formen. Mit der Alufolie gut umwickeln (ggf. zwei Lagen verwenden), wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
- 7 Die Alurollen etwa eine Stunde im siedenden Wasser garziehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und servieren

Zutaten

6 Brötchen (alt)
200 ml Milch
50 g Zwiebel
100 g Butter
5 Eier
3 EL Petersilie (gehackt)
1 TL Muskatnuss (ger.)

Die Knödelscheiben können auch vorbereitet werden und vor dem Servieren im Ofen erwärmt oder in (aromatisierter) Butter aufgebraten werden.