



Serviettenknödel

Quelle: Markus Rütli, Chefkoch Bachtelen, Grenchen

LEVEL mittelschwer

ZEITBEDARF ca. 90 Minuten

NON-VEGGIE

Zutaten (6 Personen als Beilage):

250 g	Toastbrot, entrindet
250 g	Laugenbretzel
80 g	Zwiebel, fein gehackt
100 g	Speckwürfel
1,5 dl	Milch
0,5 dl	Rahm
2	Eier, verquirlt
1 EL	Peterli, gehackt

Etwas Bratbutter

Majoran trocken, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ANMATT
LADE

Zubereitung:

- Toastbrot und Bretzel in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebel und Speckwürfel in Bratbutter andünsten.
- Milch und Rahm beifügen und aufkochen, dann Brot und Bretzel sowie Peterli beifügen. Masse abkühlen lassen.
- Eier dazu geben und mit Salz und Gewürzen abschmecken.
- Masse zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Aus der Masse eine Rolle formen (ca. 6 cm Durchmesser). Satt in hitzebeständiger Klarsichtfolie oder Alufolie einrollen. Enden wasserdicht mit Küchenschnur verknoten.
- Rolle in leicht siedendes Wasser geben und 20 Min. garen, dann noch 20 Min. ziehen lassen. Rolle aus dem Wasser nehmen, erkalten lassen und in 18 Tranchen schneiden.
- Tranchen in Bratbutter auf beiden Seiten goldbraun braten.

Tipps:

- Die Knödel können vorbereitet werden: Gekochte Rolle einfrieren, auftauen lassen und in Tranchen schneiden.
- Die Knödel können als Beilage zu Fleisch (Braten) oder als Hauptgang für 4 Personen mit Zwiebelsauce und Salat serviert werden.