



| | | | |
|----------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Home | Spanisch | Kochrezepte | Bildergalerien |
|----------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|

Serviettenknödel



ca. 1 Std. 15 Min.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

Zutaten

6 alte Brötchen, ca. 240g

2 EL Margarine

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

200 - 250 ml Milch

2-3 Eier (je nach Größe)

1 TL Salz

Pfeffer, Muskat

Stoffserviette oder Geschirrtuch
alternativ Alufolie, Frischhaltefolie
etwas Margarine zum Einfetten

Zubereitung

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch kleinschneiden. Die Margarine schmelzen und die Petersilie und den Schnittlauch kurz anschwitzen. Alles über die Brötchenwürfel geben.

Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und ebenfalls über die Brötchenwürfel geben. Alles mindestens 15 Min. ruhen lassen, dann den Teig gut durchkneten (je älter die Brötchen sind, um so mehr Milch braucht man).

Eine Stoffserviette oder ein Geschirrtuch leicht anfeuchten und mit etwas Margarine einfetten. Alternativ kann stattdessen der Knödel erst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie gewickelt werden - die Frischhaltefolie ebenfalls leicht eingefetten. Den Teig daraufgeben und zu einer Rolle formen, fest einwickeln, die Enden gut verdrehen und mit einem Faden zubinden (bei Frischhaltefolie und Alufolie entfällt der Faden).

Den Serviettenknödel in kochendes Salzwasser hängen und ca. 45 Min. leicht köcheln lassen.

Den garen Knödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.