



Serviettenknödel

Die Semmeln in Streifen schneiden und in eine große Schüssel füllen. Die Milch mit den Eiern, Salz und Muskat verrühren und über die Semmeln gießen.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken. Beides in einer Pfanne mit der heißen Butter anschwitzen. Zu den Semmeln geben, etwas Mehl darüber streuen und alles zusammen zu einem Teig vermischen. Die Mischung für etwa 30 Minuten einziehen lassen.

Den Teig dann gut zusammen drücken und einen länglichen Knödel formen. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und darauf achten das keine Löcher entstehen, da sonst Wasser unter die Folie laufen kann. Den Knödel anschließend noch in Alufolie einwickeln und für 40 Minuten in heißem Wasser gar ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht kochen und nur siedend

Den fertigen Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und in dicke Scheiben schneiden. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und bei Bedarf mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Petersilie bestreuen.



Zutaten für 4 Portionen:

4	Stk	Semmeln (vom Vortag)
150	ml	Milch, lauwarm
2	Stk	Eier
1	Stk	Zwiebel
½	Bund	Petersilie
10	g	Butter
1	EL	Mehl
		Salz
		Muskat