

Serviettenknödel

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 weiße Zwiebel
- 80 g Butter
- 200 ml Milch
- Salz
- Muskat
- 400 g trockene Brötchen oder Brot
- 4 Eier
- 0,5 Bund Schnittlauch
- alternativ: Petersilie

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Mit zwei Drittel der Butter in einem Topf anschwitzen und salzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, mit der Milch aufgießen und einmal aufkochen lassen. Anschließend mit Muskat und Salz abschmecken und abkühlen lassen.

Das trockene Brot würfeln. In eine Schüssel geben, die Eier darin aufschlagen, die abgekühlte Milch dazugießen und alles vermengen. Schnittlauch oder Petersilie hacken und zur Masse geben. Die Knödelmasse abschmecken und länglich formen. In Klarsichtfolie einrollen und stramm binden. Wer noch nachhaltiger sein möchte, nimmt ein Handtuch oder eine Serviette (daher kommt übrigens auch der Name Serviettenknödel).

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, die Rollen hineingeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend die Knödel herausnehmen, abkühlen lassen, auspacken und in Scheiben schneiden. In der restlichen Butter goldbraun braten.

Sendetermin: 30.06.2022

Koch/Köchin: Marianus von Hörsten

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen