Serviettenknödel

13. Dezember 2010 | Autor Leroy



Bevor wir zur Vollendung des Sauerbratens kommen, hier das Rezept für die Beilage Nummer 1, der Serviettenknödel

Zutaten:

- 8 trockene Brötchen oder Baguette oder Weißbrotwürfel (ca. 300 g)
- 100 g Butter zum Anbraten der Weißbrotwürfel
- 300 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

- Die Brötchen, bzw. das Baguette würfeln oder "Knödelbrot" kaufen
- Die Weißbrotwürfel in der geschmolzenen Butter in 2 Portionen goldgelb braten/ anrösten (wie Croutons)



- Die Petersilie fein hacken
- Das Mehl in eine Schüssel sieben
- Eier, Salz und Milch hinzugeben

- Gut durchmischen
- Die Petersilie und die Brötchenwürfel hinzugeben und wiederrum gut vermengen
- Die Masse 20 min. ziehen lassen, dabei mit einem Kochlöffel immer wieder wenden und verkneten



• Teig aus der Schüssel nehmen und auf einem Küchenbrett vorformen, danach auf das untere Drittel eines Tuchs legen



 Die Masse länglich wie einen Laib Brot formen, das Küchentuch umschlagen und den Laib einwickeln



• Die Enden wie bei einem Bonbon einrollen und mit Küchengarn abbinden



• In Salzwasser für ca. 1 h sieden lassen (nicht kochen)



- Danach aus dem Tuch auswickeln
- In Alufolie einschlagen und kurz vor dem Servieren aufschneiden oder in Scheiben schneiden und später in einer Pfanne in etwas Butter kurz dem Servieren goldbraun anbraten



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Leroy 🐸

► Veröffentlicht in <u>Beilagen</u>