

Brezenknödel

Zutaten für 4-6 Personen

250	g	Laugenbrezen, weich	Einen Tag offen trocknen lassen. Salz entfernen, in ½ - 1 cm grosse Stücke schneiden.
2.5	dl	Milch	Aufkochen, vom Herd nehmen.
2		Eier	Mit Stabmixer verquirlen und langsam in die heisse Milch einrühren.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	
1	Prise	Muskatnuss, gerieben	Eiermilch würzen und vorsichtig unter Brezenwürfel ziehen. Warten bis die ganze Flüssigkeit von den Brezen aufgesogen ist.
½		Zwiebel	Fein hacken und dünsten.
1	EL	Petersilie, gehackt	Zwiebel und Petersilie unter Knödelmasse ziehen.
			Frischhaltefolie auf Tisch auslegen und mit der Hälfte der Masse eine ca. 5 cm dicke Rolle formen, satt einrollen und Enden gut verschliessen. Zweite Rolle formen.
			Jede Rolle einzeln in Alufolie wickeln und Enden gut verschliessen.
			Die Knödelrollen in siedendes Wasser geben und ca. 30 Min. knapp siedend garen.
			Knödelrollen auspacken, noch heiss in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Die gerollten, ungekochten Knödel einfrieren und tiefgefroren ins Kochwasser geben. Dabei etwa 5 Min. länger ziehen lassen.

