

Serviettenknödel

220 g	Semmel (altbacken, würfelig geschnitten)
300 ml	Milch
3-4 Stück	Eier
6 EL	Zerlassene Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat gerieben
1 Prise	Pfeffer
1 Stück	Zwiebel

Zubereitung 4 Portionen

Altbackene Semmeln oder Weißbrot in Würfel schneiden, zerlassene Butter darübergerben. Dann die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit ein wenig Butter anbraten und zur Semmelmasse geben.

Milch, Eier, Muskat und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren, über das Brot gießen und gut durchmischen - am besten die Masse für gut 30 Minuten ziehen lassen. Danach mit befeuchteten Händen die Mischung zu einer länglichen Rolle formen. Eine Stoffserviette oder hitzebeständige Frischhaltefolie anfeuchten und die Knödelrolle einwickeln - die beiden Enden mit einem Garen zusammen binden.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Serviettenknödel ins leicht kochende Wasser hängen. Ca. 35 Min. leicht köcheln lassen.