



Brezenknödel - 4 Personen, 1 Stunde

1

Die Brezen in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Milch aufkochen, vom Herd nehmen, die Eier verquirlen und unterrühren. Die Eiermilch mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat kräftig würzen und alles über die Brezenwürfel gießen. Die Knödelmasse mit Frischhaltefolie bedecken und 10 Minuten stehen lassen.

2

Die Zwiebel in der Butter glasig anbraten. Petersilie waschen und trockenschütteln, fein hacken. Petersilie und Zwiebel zu der Knödelmasse geben und untermischen.

3

2-3 große reißfeste Bögen Alufolie auf der Arbeitsplatte auslegen und mit Frischhaltefolie bedecken. Die Knödelmasse darauf verteilen und mit feuchten Händen zu Würsten von 5 cm Durchmesser formen. Die Frischhaltefolie fest darum wickeln, dann mit der Alufolie fest verschließen, die Enden eindrehen, damit gleichmäßig dicke Rollen entstehen.

4

In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen und die Knödel darin bei leicht siedendem Wasser in 25-30 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, von Folie befreien und in Scheiben geschnitten servieren.

ZUTATEN

- 250 g Brezen, mind. vom Vortag (250 g = 4 Brezen)
- 250 ml Milch
- 2 Stück Eier
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss; frisch gerieben
- 1 Stück Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 1 EL Öl
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1 Prise Muskatnuss
- 25 g Butter
- 1 Prise Cayennepfeffer



REZEPT - BRATHENDL