



Serviettenknödel

ZUTATEN:

1 Kasten-Weißbrot
5 Eier
1 kleines Bund Petersilie
1 mittelgroße Zwiebel
Salz, Pfeffer
50 g Butter
300ml Milch

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 3 Liter Topf
TOLLE Pfanne 28 cm ohne Deckel

ZUBEREITUNG:

1. Weißbrot kleinwürfelig schneiden
2. Eier dazu geben
3. Zwiebel in Butter andünsten und heiße Milch dazu geben, salzen, pfeffern und Petersilie hinzufügen, gut durchrühren und mindestens ½ Stunde stehen lassen.
4. Dann kleine Rollen formen, in Frischhaltefolie eindrehen und mit einer Fleischgabel ein paar Mal anstechen und in kochendes Wasser geben.
5. ca. 15 bis 20 Minuten kochen – je nach Größe der Rolle.

SERVIEREN:

1. Vor dem Servieren die Serviettenknödel in Türmchen schneiden und mit Butter in der Pfanne goldbraun anbraten.
2. Auf einem Küchenrollenpapier zum abtropfen stellen
3. Zum Servieren immer ein Türmchen auf einen Essteller stellen