



Serviettenknödel (in der Frischhaltefolie)

Rezept für 4-5 Personen

250 g wirklich trockene Weck (4-6 Weck je nach Größe)
250g Milch (wird nicht aufgekocht!)
3 Eier (groß)
1 Zwiebel
Schnittlauch oder Petersilie (keine Lauchzwiebeln)
Salz, Pfeffer, Muskat

Die trockenen Weck kleinschneiden und in eine Schüssel geben.
Zwiebel sehr klein schneiden und in Margarine oder Butter glasig anbraten (nicht braun werden lassen)

Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Stabmixer gut verquirlen (etwas Luft unterheben)

Die Milch-Eier-Masse über die kleingeschnittenen Weck gießen.
Kleingeschnittenen Kräuter (Schnittlauch oder Petersilie) dazugeben und alles mit der Hand vermengen.

20 Minuten stehen lassen.

Großer Topf mit Wasser aufsetzen. Wasser soll sieden, also leicht köcheln. Kann im Prinzip auch kochen, das die Wurst ja nicht auseinanderfallen kann.... Je wärmer das Wasser je kürzer die Garzeit.

Jetzt die Teigmasse als Wurst (eher dünnere als zu dicke Wurst) formen und in eine Klarsichtfolie einrollen und mit Alufolie umwickeln. Das Ganze in das köchelnde Wasser legen und mind. 30 Minuten (wirklich 30 Min.) ziehen lassen. Danach heraus holen, entpacken und noch kurz ruhen lassen.



