

Semmelknödel / Serviettenknödel

Zutaten (für zwölf Knödel)

12 altbackene Semmeln („Knödelbrot“)
2 dl Milch
2 Schalotten, fein geschnitten
60 g Butter
3 EL Speck, fein geschnitten
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Semmeln in Scheiben schneiden und mit der lauwarmen Milch übergießen. Die Schalotten in Butter andünsten, den Speck auslassen und beide zu den Semmeln geben. Die Eier verquirlen, über die Semmeln gießen und zu einer homogenen Masse kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Knödel formen und in siedendem Salzwasser garen.

Für die Zubereitung eines Serviettenknödels die Masse in eine Stoffserviette einrollen, die Enden mit Schnur zubinden und in Salzwasser 20 bis 30 Minuten pochieren. Als Beilage zu Fleischgerichten servieren.
