



# Serviettenknödel

## gelingen immer

Die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie gut miteinander vermengen und den Teig eine Stunde rasten lassen.

Rollen von 5 - 6 cm Ø formen und auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben. Fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst abbinden (Folie z.B.: Toppits 2 in 1 Folie bis 160°). In leicht siedendes Wasser legen und in 30 - 40 Minuten gar ziehen lassen.

Tipps: die Serviettenknödel sind sehr gut vorzubereiten. Man kann entweder die Rollen ein paar Stunden ungekocht im Kühlschrank aufbewahren, bis man sie braucht. Oder die Knödel nach der Kochzeit in der Folie belassen und bei 60 - 80 Grad im Wasserbad warm halten. Erst bei Bedarf aus der Folie geben, so bleiben die Knödel schön locker und saugen sich nicht mit Wasser voll.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 10 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 10 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	simpel
<b>Kcal p. P.</b>	ca. 405



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>375 g</b>	Semmel(n), trockene, gewürfelt oder Knödelbrot
<b>3</b>	Ei(er)
<b>450 ml</b>	Milch
<b>105 g</b>	Butter
<b>90 g</b>	Zwiebel(n)
	Petersilie, fein gehackte
	Salz
	Muskat