

Rezept Brezenknödel

Für 4 Personen

Zutaten

250g weiche Brezenstangen
2.5 dl Milch
2 Eier
1 EL frisch geschnittene Petersilienblätter
1 Prise Muskatnuss
½ Zwiebel
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Von 250g weichen Brezenstangen (Laugenstange) das Salz entfernen. Die Stange in ½ bis 1 cm grosse Würfel schneiden.

In einem Topf ¼ l Milch aufkochen, mit 2 Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Muskatnuss würzen. Mit den Brezenstangenwürfel mischen, dabei aber nicht drücken.

½ Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebel darin bei milder Hitze glasig dünsten. Mit 1EL frisch geschnittenen Petersilienblättern zur Brezenmasse geben.

Zwei Lagen starke Alufolie jeweils mit Frischhaltefolie belegen. Die Brezenknödelmasse je zur Hälfte drauf verteilen und zu länglichen Rollen, etwa 5cm Durchmesser formen.

Die Brezenteigrolle erst in die Frischhaltefolie, dann in die Alufolie einrollen.

Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann fest zusammendrehen, sodass eine formschöne Rolle entsteht.

Die Knödel in einem grossen Topf mit Wasser knapp unter dem Siedepunkt etwa 30 Minuten gar ziehen lassen. Brezenknödel aus dem Wasser nehmen, aus der Folie wickeln und heiss in Scheiben schneiden oder abkühlen lassen und nach Bedarf servieren.