



Serviettenknödel

Menge	Zutaten
6 Stück	alte, harte Semmeln bzw. Knödelbrot (500gr)
2 Bund	Petersilie
1/2 TL	Kräutersalz
1/2 TL	Pfeffer
3 Stück	Eier
1/2 TL	Muskatnuss gemahlen
600 ml	Milch
1 Stück	große Zwiebel
	Dekoration: Petersilie, Kresse oder Rosmarinzweige

Zubereitung:

1

Schneidet das harte Brot in kleine Würfel und gebt diese in eine Schüssel.

Gerne könnt ihr die Brotsorten mischen.

Natürlich könnt ihr auch ein fertiges Knödelbrot verwenden.

Die Petersilie von den Stängeln zupfen und grob mit einem scharfen Messer schneiden.

Die letzte Zwiebel schälen, feinhacken und zum Ködelbrot geben.

Die Eier aufschlagen und in einem mit der Milch gefüllten Topf geben.

Nun mit einem [Schneebesen](#) die Eier zerquirlen, bis es ein homogenes Eier-Milch-Gemisch wird.

Den Petersil von den Stängeln zupfen, kleinschneiden und der Milch begeben.

Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben.

Jetzt dieses Gemisch auf der Herdplatte unter ständigem Rühren leicht erwärmen.

Sobald es warm ist über das Ködelbrot gießen.

Mit beiden Händen dafür sorgen, dass die Flüssigkeit vermischt wird.

Nach einer gewissen Zeit ist das Brot aufgeweicht und durch das Mischen haben sich alle Zutaten gleichmäßig verteilt.

Die Masse nun zu 2 dicken Würsten formen und gut mit Frischhaltefolie einpacken.

Die Enden mit Gummibändern abdichten und so ca. für 10 Min in wellendem Wasser köcheln.

Rezept von Lucina-Cucina auf

<https://lucina-cucina.com/index.php/de/rezpte/vor-kurzem-auf-unserem-teller/serviettenknoedel/260>



Serviettenknödel aus der Folie geben und als Beilage zu eurem Gericht heiß servieren.

Mit Petersile, Rosmarin und Kresse bestreut servieren.
Guten Appetit.



Lucina's Tipps:



Wenn ihr verschiedene Brotsorten zu Hause habt, misch das harte Brot.
Verschiedene Sorten geben dem Knödel ganz eine eigene würzige Note.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina