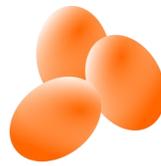


Serviettenknödel für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g alte Brötchen, gewürfelt• 4 EL Butter• 1 Zwiebel, gehackt• 1 Ei, davon Eigelb• 250 ml Milch• Salz• Muskat• 1/2 Bund Petersilie• 3 Eier, davon Eiklar	<ol style="list-style-type: none">1. Fein geschnittene Zwiebel in 2 EL Butter glasig rösten und zu Brotwürfeln geben.2. Eier trennen. Eigelb mit Milch und Gewürzen zu Brotwürfeln geben. Alles verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.3. Eiklar zu Eischnee schlagen und unter die Brotmasse heben.4. Entweder ein Küchentuch oder Alufolie mit restlicher Butter bestreichen. Darauf die Brotmasse verteilen und vorsichtig einrollen. Aufpassen, dass es keine Löcher in der Folie gibt. Enden gut zusammenbinden.5. In Salzwasser ca. 25 - 30 Minuten köcheln lassen. Dann unter kaltem Wasser abschrecken, vorsichtig das Küchentuch oder die Folie lösen.6. In 1 cm große Scheiben schneiden und mit Bratensoße servieren.