Brezenknödel

Semmelknödel haben in Bayern eine köstliche Konkurrenz: Die Brezenknödel sind auf dem Vormarsch und das Rezept dafür gibt es hier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Foto: Seph Swain

Zutaten

6 Stk.	Brezen (alte)
300 ml	Milch
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	Petersilie
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Butterschmalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Brezenknödel die Brezen in kleine Stücke (ca. 2 cm groß) schneiden. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen die Milch mit Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren und über die Brezen geben.

3. Zwiebeln und Petersilie dazugeben und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen, dabei hin und wieder umrühren.

4. Reichlich Wasser in einem großen Topf erhitzen. Die Knödelmasse - je nach gewünschter

Größe der Knödel - in beliebig viele Teile teilen und diese zu Rollen formen.

5. Die Teigrollen in Frischhaltefolie und dann in Alufolie wickeln und in das kochende Wasser geben. Dort ca. 20 Minuten garen lassen.

6. Anschließend aus dem Wasser nehmen, kurz ruhen lassen und erst dann auswickeln. Knödel in Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Tipp

Die Brezenknödel sind eine besonders leckere Beilage zu cremigen Pilzgerichten.