# Bröselknödel

Die Bröselknödel sind eine vielseitige Beilage zu Fleisch oder Gemüse. Mit diesem Rezept sind die Knödel schnell gekocht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 30 g | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 EL | Mehl |
| 4 EL | Milch |
| 1 Prise | Muskat |
| 1 Prise | Salz |
| 100 g | Semmelbrösel |

## Zubereitung

1. Für die **Bröselknödel** zuerst die Semmelbrösel in eine Schale geben, mit der Milch anfeuchten.

2. In einer großen Schüssel das Ei mit der Butter schaumig rühren, mit Muskat und Salz würzen. Mehl unter die Teigmasse mischen, zuletzt die Semmelbrösel untermischen. Einige Minuten ruhen lassen. Währenddessen Salzwasser zum Kochen bringen.

3. Kleine Knödel aus dem Teig formen, in das Salzwasser geben, rund 5 Minuten leicht köcheln lassen.

## Tipp

Zu Braten und anderen Gerichten mit Sauce eignen sich Bröselknödel als vielseitige Beilage.