Butterknödel Suppeneinlage

Die Butterknödel sind eine preiswerte und einfache Suppeneinlage. Das Rezept gelingt selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

50 g	Butter (weich)
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
2 EL	Milch
1 EL	Petersilie (fein gehackt)
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die **Butterknödel** sind rasch zubereitet. Dazu die weiche Butter mit den Eiern glattrühren. Das Mehl und die Milch nach und nach zugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und fein gehackter Petersilie würzen. Zirka 30 Minuten rasten lassen.

2. Mit einem Esslöffel Knödel abstechen und mit feuchten Händen kleine Knödeln formen. In leicht köchelnder Brühe oder Wasser zirka 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp