

Schwarzbrotknödel

Schwarzbrotknödel sind eine Spezialität der österreichischen Küche und eine Möglichkeit, Brot schmackhaft zu verwerten. Die Knödel passen ideal zu Pilzsauce, Gulasch oder Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Schwarzbrot (vom Vortag)
250 ml	Vollmilch
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
3 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Eier
1 Prise	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
	Wasser

Zubereitung

1. So gelingen die **Schwarzbrotknödel**, zuerst das Schwarzbrot in kleine, möglichst gleichmäßige Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit der Milch übergießen und einige Minuten einweichen lassen, bis das [Brot](#) weich geworden ist. Je nach Trockenheit des Brotes kann es etwas länger dauern, bis die Flüssigkeit gut aufgenommen wurde.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Anschließend die Zwiebeln kurz abkühlen lassen und zum eingeweichten Schwarzbrot geben. Nun die Knoblauchzehen schälen, pressen und gemeinsam mit den Eiern, dem Mehl sowie Salz, Pfeffer und Majoran hinzufügen. Alle Zutaten gründlich vermengen, bis eine gut formbare Knödelmasse entsteht. Ist die Masse zu weich, kann etwas Mehl ergänzt werden. Anschließend mit angefeuchteten Händen gleich große Knödel formen.
3. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren. Die

Schwarzbrotknödel vorsichtig ins Wasser legen und etwa 15 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht stark sprudeln, damit die Knödel ihre Form behalten. Sobald sie gar sind, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

Tipp

Schwarzbrotknödel schmecken besonders gut mit einer cremigen Eierschwammerlsauce, einer kräftigen Rahmsauce oder zu Gulasch. Auch als herzhafte Beilage zu Braten und gedünstetem Gemüse sind sie eine ausgezeichnete Wahl.