Semmelrolle (Serviettenknödel)

Die Semmelrolle (Serviettenknödel) lässt sich bequem am Vortag zubereiten, wenn Gäste kommen. Variationen des Rezepts ergeben sich mit Kräutern, Speck oder Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

200 g	Knödelbrot (Semmelwürfel)
50 g	Butter
100 ml	Milch (warm)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Die **Semmelrolle (Serviettenknödel)** ist in der Zubereitung ganz einfach. Zuerst das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Milch etwas erwärmen und die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Beides über das Brot gießen. Mit den Händen vermengen und leicht verkneten. Eine halbe Stunde lang durchziehen lassen.

2. Unterdessen die Zwiebel abziehen und klein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anrösten, danach zum Knödelteig geben. Eier, Muskatnuss und Salz ebenfalls zufügen und gut durchmischen.

3. Den Knödelteig auf eine Klarsichtfolie legen und zu einer Rolle formen. Die Klarsichtfolie um die Rolle legen, die beiden Enden gut eindrehen (wie bei Bonbonpapier). Den vorbereiteten

Teig auf der Arbeitsfläche noch einige Male vorsichtig rollen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Zum Schluss die Rolle zusätzlich mit einem großen Küchentuch umwickeln und auch hier die Enden verschließen.

4. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Rolle hineingeben, Temperatur herunterschalten und rund 35 Minuten in schwach kochendem Wasser ziehen lassen. Nach der Garzeit die Rolle herausnehmen, Küchentuch und Klarsichtfolie entfernen. In Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Die Semmelrolle (Serviettenknödel) ist eine klassische Beilage zu Fleischgerichten mit Sauce, sowie Gulasch, Braten oder Rouladen.