

# Serviettenknödel

Die Serviettenknödel passen hervorragend zu Gulasch. In diesem Rezept werden sie ganz traditionell mit einer Stoffserviette eingerollt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

250 g	Semmelwürfel
1 EL	Schmalz
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Zwiebel</a> (fein gehackt)
130 ml	Milch

## Zubereitung

1. Die **Serviettenknödel** werden immer schön fest und zerfallen nicht, wie das manchmal bei Semmelknödeln der Fall ist. Die Zubereitung ist ganz leicht: Die Zwiebel abziehen und fein hacken, Petersilie putzen und gleichsam fein hacken. Die Semmelwürfel in eine Schüssel füllen.
2. Den Schmalz in einem Topf zerlassen und über die Würfel gießen. Die Milch etwas erwärmen und ebenfalls mit eingießen. Zum Schluss Petersilie, Zwiebeln, Eier und Salz zufügen und alle Zutaten gut vermengen. Eine Stunde lang ruhen lassen.
3. Aus dem Knödelteig eine Rolle formen und auf eine große Stoffserviette oder ein Baumwolltuch legen. Den Stoff um die Rolle wickeln und die Enden sorgfältig abbinden.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Knödelrolle etwa eine Stunde lang garen lassen. Herausnehmen, auswickeln, in Scheiben schneiden und servieren.

## Tipp

Die Serviettenknödel sind eine sehr vielseitige Beilage, die zu allen Fleischgerichten mit Sauce gut schmecken.