

KOLM

Die Bäckerei.



LAUGENKNÖDEL

Ihre Zutaten:

ca. 25 dag altes Laugengebäck (ggf. das Salz abreiben), 1/4 l Milch, 2 Eier, 1/2 Zwiebel, Prise frisch geriebene Muskatnuss, frisch gehackte Petersilie, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

Los geht's:

Zur Vorbereitung schneiden Sie das Laugengebäck in kleine Würfel und bereiten den Zwiebel fein würfelig vor. Kochen Sie anschließend die Milch auf und gießen Sie diese über ihre Laugenwürfel. Verquirlen Sie die Eier und fügen Sie diese gemeinsam mit Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer der Milch-Laugenmischung bei.

Während die Masse bereits durchzieht, dünsten Sie den fein gewürfelten Zwiebel in etwas Butter und mischen diesen gemeinsam mit der gehackten Petersilie vorsichtig unter die Knödelmischung. Insgesamt sollte diese Masse ca. 15 Minuten gut durchziehen - rühren Sie dabei 1-2 mal vorsichtig durch.

In der Zwischenzeit bringen Sie in einem großen, weiten Topf Wasser zum Kochen.

Formen Sie mit nassen Händen kleine, feste Knödel und lassen sie diese dann im leicht siedenden Wasser ca. 20 Minuten garen.

Genießen Sie Ihre fertig gekochten Laugenknödel mit einem frischem Salat oder einigen angebratenen Pilzen oder reichen Sie sie zur Hauptspeise.

Sollten Ihnen wider Erwarten welche überbleiben, können Sie diese „Restln“ als „gebratene Laugenknödel“ z.B. mit etwas Speck auch noch am nächsten Tag zubereiten.

PROTESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

