

Serviettenknödel

250 g	Semmeln, gewürfelt
4 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
3	Eigelb
250 ml	Milch
	Muskat
1/2 Bund	Petersilie, fein gehackt
3	Eiklar



Baguette oder Brötchen am Vortag in 1 cm dicke Scheiben schneiden und offen liegen lassen.
Brot würfeln.

Fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig anrösten und über die Semmelwürfel gießen.

Eier trennen.

Dotter, Milch, Petersilie und Muskat verrühren und ebenfalls über die Semmelwürfel gießen,
alles gut verrühren.

Semmelmasse 1 Stunde rasten lassen.

Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Semmelwürfelmasse heben.

Die Masse auf die Stoffserviette (oder Geschirrtuch) streichen und einrollen.

Rollen von 5-6 cm Ø formen. Fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst gut abbinden

In genügend Salzwasser gut 30 Minuten köcheln lassen (mit einem Teller beschweren).

Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.

Serviettenrolle aus dem heißen Wasser nehmen.

Vorsichtig von der Serviette lösen.

In 1 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

Allgemeine Tipps:

- Jede Knödelmasse muss rasten (die Semmelwürfel müssen sich mit Fett, Milch und Eiern ansaugen). Wenn man Knödel zu früh formt und gleich ins Wasser legt, können sie zerfallen, obwohl man die Knödelmasse richtig zubereitet hat.
- Wegen unterschiedlicher Größe der Rolle verändert sich auch die Garzeit. Am besten durch die Klopffprobe testen, ob der Knödel fertig ist (wenn er sich hohl anhört ist der Knödel fertig)
- Die Serviettenknödel sind sehr gut vorzubereiten. Man kann die Rollen ein paar Stunden ungekocht im Kühlschrank aufbewahren, bis man sie braucht.