

Kochen mit Klaus

Bayrische Brezenknödel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Brezeln oder Laugenbrötchen, 2 Eier, 250 ml frische Vollmilch,
- Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Zwiebel, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

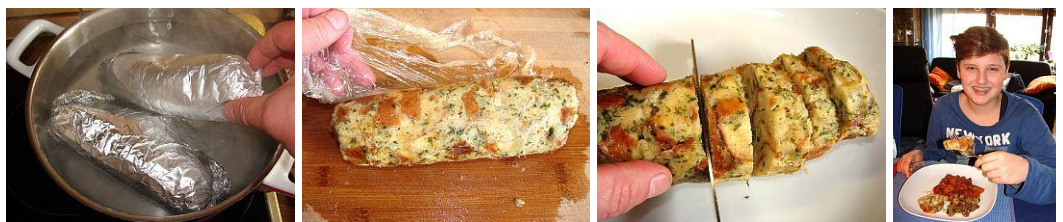
1. Zwiebel fein hacken u. in Butter glasig dünsten. Salz vom Laugengebäck entfernen, das Gebäck würfeln u. in eine Schüssel geben.



2. Eier zur Milch geben u. mit einem Schneebesen verquirlen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Eiermilch über die Brezen geben, Zwiebeln u. Petersilie unterheben. 30 Min. abgedeckt ziehen lassen.



3. Einen Bogen Alufolie (matte Seite nach unten) ausbreiten, darauf einen Bogen Frischhaltefolie legen u. die $\frac{1}{2}$ der Knödelmasse längs darauf verteilen. Masse zuerst in die Frischhaltefolie wickeln, dann die Alufolie wie eine Wurst zusammenrollen. Enden fest zusammen-drehen. Vorgang wiederholen. Brezenknödel in fast kochendem Wasser ca. 25 Min. ziehen lassen.



4. Knödel auswickeln u. in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp des Chaoten: Als Beilage zu Wildschweintopf reichen.

