

Kochen mit Klaus

Cranberry-Serviettenknödel

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 450 ml frische Vollmilch, 80 g Butter, 150 g Cranberries, Salz, Pfeffer,
- Muskat, 1 große Zwiebel, 400 g Brötchen, 4 Eier, 2 EL TK-Petersilie,
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel fein hacken u. in Olivenöl glasig dünsten. Brötchen würfeln.



2. Milch mit Butter u. Cranberries erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.



3. Brötchenwürfel u. Zwiebeln in eine Schüssel geben u. mit der heißen Milch aufgießen. 30 Min. ziehen lassen. Eier u. Petersilie unter die Masse ziehen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken.



4. 2 Alufolien (30 cm x 40 cm) mit Öl bepinseln. $\frac{1}{2}$ der Masse je im unteren Drittel verteilen, einrollen, Enden zudrehen u. ca. 30 Min. in Wasser leicht köcheln lassen. Knödel auspacken u. in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Evtl. Scheiben noch in Butter anbraten.

Tipp des Chaoten: Als Beilage zu Sauerbraten reichen.

