Kochen mit Klausi

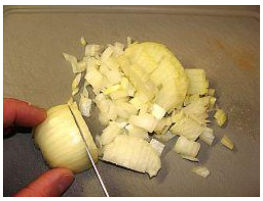
Gebratene Knödelsterne

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 Pck. Kloßteig halb & halb (750 g), 1 Zwiebel, Öl, 1 Ei, Salz, Pfeffer,
- Butterschmalz, 1 große Sterne-Ausstechform

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln u. in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Knödelteig gut durchkneten.



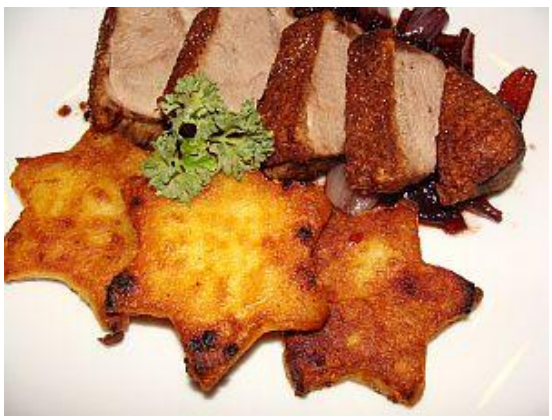
2. Den Knödelteig mit Zwiebelwürfeln, Ei, Salz u. Pfeffer vermengen. Kloßteig auf ca. 1,5 cm Dicke ausrollen, dann mit einer Sternenform Sterne ausstechen.

3. Knödelsterne portionsweise in Butterschmalz beidseitig anrösten u. auf ein mit Backpapier belegten Backblech legen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C bis zur gewünschten Bräune knusprig backen. Zwischendurch wenden.

Tipp des Chaoten:

Zu Entenbrust mit Rotwein-Zwiebelsauce serviern.



Erstellt von Klausi am 10.12.2017