

Brezelknödel

Zutaten

4 Brezeln (getrocknet rund 255g)

1/4 l Milch

2 Eier

1 Zwiebel

evtl. 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Brezeln in kleine Würfel schneiden. Das macht man am besten irgendwann, wenn man Zeit hat und alte Brezeln (oder auch Laugenbrötchen; evtl. auch etwas anderes, helles Brot) hat. Dann im Backofen gut trocknen – so halten sie sich monatelang in einer luftdichten Dose.

Die Zwiebel kleinhacken und golden, hellbraun andünsten. Die Milch dazugeben, kurz erwärmen. Dann in einer großen Schüssel über die Brezelwürfel gießen und rund 20-30 Minuten einweichen lassen. Die Eier zu den Brezeln dazugeben (und je nach Geschmack die Petersilie) und mit den Händen alles gut vermengen und leicht durchkneten, aber so, dass noch die Brezelstücke erhalten bleiben. Der Knödelteig sollte klebrig aber formbar sein (so dass die Knödel erstmal ihre Form behalten. Sollte der Knödelteig zu fest sein, dann noch etwas von der Milch dazugeben; wenn er zu weich ist, hilft etwas Mehl.



Fertig geformte Brezelknödel

Kn
öd
el
fo
rm
en
,
au
f
ei
ne
m
Te
ll
er
sa
mm
el
n
un
d
da
nn
al
le
vo
rs
ic
ht
ig
(z
. Bs
p.
mi
t
ei

ne
m
Sc
ha
um
lö
ff
el
)
in
he
iß
es
,
nu
r
ga
nz
le
ic
h
kö
ch
el
nd
es
Sa
lz
wa
ss
er
ge
be
n.
Ru
nd
20

Mi
nu
te
n
ko
ch
en
la
ss
en
.

Darüberhinaus

Dazu passt sehr gut Rotkohl oder eine Pilz-Rahm-Sauce. Man kann die Knödel auch gut einfrieren und in Scheiben geschnitten in der Pfanne anbraten.



Lecker Brezelknödel