

Servietten-Knödel

Für 4 Personen

500 g gemischtes altes Brot	80 g Zwiebeln	100 g Speckwürfel
40 g Butter	150 ml Milch	50 g Sahne
Salz und Pfeffer	1 Bund Petersilie	4 Zweige frischer Majoran
2 Eier	4-6 EL Butterschmalz	

Das alte Brot und die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, feim würfeln und mit dem Speck in einer Pfanne in schäumender Butter glasig dünsten. Mit Milch und Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und über die Brotwürfel gießen. Mit einem Kochlöffel verrühren und abkühlen lassen.

Petersilie und Majoran hacken und mit den Eiern unter den Knödelteig rühren. Den Teig mit den Händen gut durchrühren, abschmecken, eventuell nachsalzen und 15 Minuten ziehen lassen. In einem Bräter oder großen Topf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Eine frische Stoffwindel oder ein Geschirrtuch doppelt falten, die Kloßmasse als Rolle daraufsetzen und zusammenrollen (die Rolle sollte nicht länger als der Bräter/Topf sein). Die Enden mit Küchengarn verschnüren.

Die Rolle ins siedende Wasser geben und 20 Minuten garen, dabei mit zwei Holzlöffeln ab und zu drehen. Danach die Knödelrolle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, ausrollen und auf einem trockenen Brett in fingerdicke Scheiben schneiden. So servieren oder in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten circa zwei bis drei Minuten goldbraun braten.

Die Knödel schmecken nicht nur gut zu Fleischgerichten, sondern auch zu Gemüse oder Salat.

Tim Mälzer am 01. August 2016