

Serviettenknödel

VORBEREITEN

65
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

300 ml Milch
6 Brötchen vom Vortag (Weizen- oder Laugenbrötchen)
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1/2 Bund Petersilie
3 Eier
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer

Besonderes Zubehör

Küchengarn
Küchentuch

Habe ich Klöße auf meinem Teller liegen, schwelge ich sofort in Kindheitserinnerungen. Meine Liebe zu Knödeln begann in einem Familienurlaub, als ich zum Abendessen Serviettenknödel mit viel Sauce probieren durfte. Von da an war ich ihnen verfallen und habe sie an den darauffolgenden Tagen jeden Abend gegessen. Nicht umsonst bin ich deswegen auch als Knödel-Königin in meiner Familie bekannt.

Eigentlich bin ich bei Klößen auch nicht wählerisch. Ob sie

nun aus Kartoffeln oder Semmeln hergestellt werden, rund oder flach sind – ich liebe sie alle. Aber dennoch bringen die Serviettenknödel einen kleinen, entscheidenden Vorteil mit sich, sodass sie doch ein ganz kleines bisschen die Nase vorn haben.

Das Schöne an ihnen ist nämlich ihre breite Schnittfläche, die ganz viel Sauce aufnehmen kann. Gerade deswegen werden sie traditionell zu Gerichten wie Schmorbraten oder Gulasch serviert.

Um meinen Kollegen und mir eine meiner Lieblingsbeilagen zu kredenzen, habe ich mich mal einen Nachmittag lang selbst an die Knödelzubereitung gewagt. Die ist nämlich gar nicht so kompliziert. Man muss nur etwas Geduld haben, bis man seine Knödel in Sauce versenken kann.

Die Zutaten sind simpel: Milch, altbackene Brötchen, Zwiebel, Petersilie, Eier, Butter, Salz und Pfeffer. Dann brauchst du noch etwas Garn und ein frisches Küchentuch, um die Serviettenknödel, wie es der Name bereits andeutet, im Tuch eingewickelt zu garen.

Hast du alle Zutaten da? Dann kann es losgehen.

- 1 -

Brötchen in Würfel schneiden und in eine große Schüssel füllen. Milch in einem Topf erhitzen, sodass sie lauwarm ist und über die Brotwürfel gießen. Für 30 Minuten einweichen lassen.

Serviettenknödel



- 2 -

Währenddessen Petersilie waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten.

- 3 -

Petersilie, Zwiebeln und Eier zu den eingeweichten Brötchen-Würfeln geben. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und die Zutaten mit den Händen durchkneten. Danach 30 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

Das Küchentuch wässern und dann kräftig auswringen, sodass es nur noch feucht ist. Die Knödelmasse in die Mitte des Tuchs füllen.

- 5 -

Hände befeuchten und die Knödelmasse zu einer dicken Rolle formen, ohne das Tuch um die Masse zu schlagen. An den Tuchenden ca. 10 cm frei lassen.



- 6 -

Anschließend das Tuch locker um die Rolle einschlagen und die Enden mit Küchengarnt zusammenbinden. So verhinderst du, dass sich das Tuch löst. Denn die Knödelmasse dehnt sich beim Garen aus.



- 7 -

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Knödelrolle ins Wasser legen, sodass sie bedeckt ist und bei niedriger Hitze 30 Minuten ziehen lassen.

- 8 -

Anschließend die Knödelrolle aus dem Wasser nehmen, das Küchentuch aufwickeln und die Rolle in Scheiben schneiden.