Serviettenknödel.

30 Min. Arbeitszeit | **90 Min.** Gesamtzeit | **mittel** Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

300	ml	**Milch (z.B. Naturgut)**
4		**Brötchen vom Vortag**
1		**Zwiebel**
0,5		**Bund Petersilie**
2	El	**Butter (z.B. Naturgut)**
3		**Eier (z.B. Naturgut)**
		Salz & Pfeffer
		Prise Muskatnuss

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch und zerkleinere das altbackene Brot.
2. Übergieße das Brot mit Milch und lass dies für 30 Min. ruhen.
3. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in kleine Würfel. Hacke die Petersilie fein.
4. Dünste die Zwiebeln in etwas Butter glasig.
5. Gib nun Petersilie, Eier und Zwiebeln zu den weichen Brötchen und würze kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
6. Lass diese Mischung für weitere 30 Min. ruhen, bis eine nasse Masse entstanden ist.
7. Verteile die Masse mit feuchten Händen auf einem feuchten Geschirrtuch und rolle das Tuch zu einer kompakten Rolle.
8. Binde die Enden der Rolle mit Garn fest zu.
9. Koche reichlich Salzwasser in einem großen Topf auf und lege die Knödelrollen hinein.
10. Lass die Rollen nun für etwa 35 Min. bei mittlerer Hitze gar werden. Achte darauf, dass die gesamte Rolle mit Wasser bedeckt ist.
11. Löse die Rolle vorsichtig aus dem Tuch und lass sie 2 Min. abkühlen, schneide sie in Scheiben und serviere sie mit frischer Petersilie.

PENNY.