

# BREZENKNÖDEL



## Zutaten für 4 Personen

250 g »fleischige«, weiche Brezenstangerl, vom Vortag  
220 ml Milch  
2 Eier  
½ Zwiebel  
1 EL Öl  
20 g gebräunte Butter (siehe Rezept auf dieser Seite)  
1 EL geschnittene Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Dieses Rezept ist beliebig hochrechenbar.



## Zubereitung:

Die Brezenstangerl vom Salz befreien, in dünne Scheiben oder 1cm große Würfel schneiden. Milch aufkochen, etwas abkühlen lassen, die Eier hinein rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Brezenstangerln gut vermischen.



Die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Mit der warmen, gebräunten Butter und der Petersilie in die Brezenmasse geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gegebenenfalls nachwürzen.



Klarsichtfolie vorbereiten. Die Brezenknödelmasse darauf verteilen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht.

Die Knödelrollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser gut 30 Minuten garen.



Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben geschnitten servieren oder auskühlen lassen, schneiden und in Butter bei milder Hitze beidseitig anbraten.

1 Brezenstangerl hat ca. 80 g vom Bäcker Knoll

