

Brätknödel

Zutaten für 4 Portionen als
Beilage:

4 altbackene Brötchen,
¼ Liter Milch,
1 große Zwiebel,
2 EL gehackte Blatt Petersilie,
500 g Nürnberger Rostbratwürste
oder Thüringer Würste roh,
50 g Butter,
2 Eier,
Salz,
weißer Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Hartweizengrieß,
etwas Mehl ,
Semmelbrösel nach Bedarf.



Zubereitung :

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Dann die Milch darüber gießen und ca. 15 Minuten weichen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Zwiebelwürfel in der Butter weich dünsten und erkalten lassen. Nun das Brät aus den Würsten streichen und in eine Schüssel geben. Mit der Brötchenmasse, der Blatt Petersilie, den Eiern, Zwiebel, Grieß und den Gewürzen vermischen. Zum Schluss nach Bedarf noch etwas Mehl und Semmelbrösel zugeben. Die Masse sollte nicht zu weich sein. In einem Kochtopf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Nun mit feuchten Händen runde Knödel formen (ergibt ca. 14 Knödel) und vorsichtig in das kochende Wasser einlegen. Die Knödel darin ca. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt ausgezeichnet Sauerkraut und Kartoffelpüree.

Auch eine große Schüssel gemischten Salat können sie dazu servieren.