

Brezgenknödel (Brezel – Knödel)

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

10 alte Laugen Brezeln (vom Vortag)
oder Laugenwecken,
ca. ½ l Milch,
2 Eier,
2 EL gehackte Blatt Petersilie,
2 EL Mehl,
Salz,



Zubereitung :

Für die Brezgenknödel die alten Brezeln in dünne Scheiben schneiden Dann in einer großen Schüssel vorsichtig mit Milch beträufeln - sie sollen feucht, aber nicht nass werden, ca. 30 Min. weichen lassen.

Nach der Weichzeit die Brezelscheiben mit den Händen zusammendrücken. Es muss eine durch und durch feuchte Masse sein, ohne dass Flüssigkeit austritt. 2 EL Mehl 1 TL Salz und die Eier mit einer Gabel untermengen.

In einem großen Topf Wasser zum kochen bringen. 1 EL Salz in das kochende Wasser geben. Topf etwas zur Seite ziehen, damit das Wasser nicht mehr sprudelt.

Mit angefeuchteten Händen den Knödel Teig zu Kugeln formen. (gibt 5 bis 6). Die Knödel vorsichtig in das Wasser geben und etwa 20 Min. ziehen lassen (das Wasser darf nicht mehr kochen).

Die fertigen Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen.

Hinweis :

Zum Essen zerschneidet man die Knödel nicht mit dem Messer, sondern zerreißt sie mit Gabel und Messer.