

Hier ist ein Rezept für köstliche Serviettenknödel für 12 Personen. Diese Knödel sind eine ideale Beilage zu Gerichten mit Sauce, wie Braten, Gulasch oder Pilzragout.

Zutaten:

- **600 g altbackene Semmeln (oder Weißbrot)**
 - **500 ml Milch**
 - **6 Eier**
 - **150 g Butter**
 - **2 Zwiebeln**, fein gewürfelt
 - **1 Bund Petersilie**, fein gehackt
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - Frisch geriebene Muskatnuss nach Geschmack
 - Optional: 1 TL Majoran für extra Würze
-

Zubereitung:

- 1. Semmeln vorbereiten:**
Die altbackenen Semmeln oder Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
- 2. Milch-Mischung:**
Die Milch leicht erwärmen und über die Brotwürfel gießen. 10-15 Minuten ziehen lassen, damit die Semmeln gut durchweichen.
- 3. Zwiebeln und Butter:**
Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Anschließend die Petersilie kurz mit anschwitzen und beiseitestellen.
- 4. Eiermischung:**
Die Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu den eingeweichten Semmeln geben. Die Zwiebel-Petersilien-Mischung hinzufügen.
- 5. Masse mischen:**
Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige, formbare Masse entsteht. Falls die Masse zu feucht ist, etwas Semmelbrösel hinzufügen.
- 6. Serviettenknödel formen:**
Ein sauberes Küchentuch (oder Frischhaltefolie) bereitlegen. Die Knödelmasse darauf zu einer festen Rolle formen (ca. 5-7 cm Durchmesser). Fest in das Tuch einwickeln und die Enden mit Küchengarn zubinden.
- 7. Knödel garen:**
Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Knödelrolle

hineingeben und bei geringer Hitze ca. **30-40 Minuten** köcheln lassen.

Wer einen Dampfgarer besitzt, kann die Serviettenknödel auch darin in ca. 25 bis 30 Minuten garen.

8. Knödel schneiden:

Die Rolle vorsichtig aus dem Wasser nehmen, aus dem Tuch wickeln und in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Servieren:

Die Serviettenknödel heiß servieren, idealerweise mit einer kräftigen Sauce. Sie lassen sich auch gut vorbereiten und beim Servieren kurz in Butter anbraten.

Guten Appetit! 😊