

Serviettenknödel

von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Chillipulver, Salz, Paprika

Ausrüstung: Frischhaltefolie

200 g Zwiebel	hacken
400 g Pilze	zusammen mit der Zwiebel anrösten bis sie kein Wasser mehr geben, rausnehmen
20 g Schnittlauch	
20 g Petersilie, frische	hacken und zusammen mit den anderen Zutaten vermischen
5 dl Milch	beigeben, auskühlen lassen
6.0 Stück Eigelb	hinzugeben und vermengen, gut würzen
500 g Brot	zerkleinern, hinzufügen und 30 min ziehen lassen
6.0 Stück Eiweiss	zu einschnee schlagen und unter die Knödelmasse ziehen.
	Die Knödelmasse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einer dicken Wurst formen und einrollen. Enden gut zusammenbinden und in reichlich Salzwasser 30-45 minuten langsam kochen.
	Knödel mit kaltem Wasser abschrecken. Bei bedarf an dieser Stelle in den Kühlschrank stellen und später weiterverarbeiten.
	Knödel auswickeln und in scheiben schneiden.
4.0 Stück Eier	
100 g Parmesan	verrühren und Knödel darin wenden. Knödel beidseitig kurz anbraten.