

Bayrische Breznknödel



3 altbackene Brezn

0,2 L Milch

2 Eier

etwas Butter

1 Zwiebel(n)

ganz wenig frisch geriebene Muskatnuss

1/2 Bund Petersilie

etwas Salz

etwas Pfeffer

Schneide die Brezn in dünne Scheiben. Erhitze die Milch in einem kleinen Topf bis sie lauwarm ist. Hacke die Zwiebel und die Petersilie. Schwitze die Zwiebel in etwas heißer Butter in einer Pfanne an.

Gib die Brezn in eine große Schüssel. Schütte die lauwarme Milch hinzu. Gib nun die angeschwitzten Zwiebeln, die Eier und die gehackte Petersilie dazu. Reibe etwas Muskatnuss hinein und würze die Teigmasse zusätzlich noch mit Salz und Pfeffer. Etwas weniger Salz als bei anderen Knödeln, die Brezn schmecken schon sehr intensiv. Knete den Teig leicht durch und lass ihn zugedeckt ca. 20 Minuten stehen. Erhitze vor Ablauf der 20 Minuten etwas Salzwasser bis zum Siedepunkt.

Knete den Teig nochmals ohne Druck durch und forme mit nassen Fingern 4 runde Knödel aus dem Teig. Lass die Knödel nun mit einem Schaumlöffel zu Wasser. Im simmernden, nicht kochenden Wasser, sollten die Knödel ca. 20 Minuten ziehen.

Guten Appetit!