



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Servietten- knödel

➔ mit Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet

Zutaten

- 200 g Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet
- 100 g Butter
- 800 – 900 ml Milch
- 500 – 700 g Semmelwürfel (je nach Trocknungsgrad)
- 8 ganze Eier
(= 4 dl Holzmann Vollei aus Bodenhaltung)
- 15 g Petersilie gehackt
- 15 g Salz
- 3 g Pfeffer weiß gemahlen
- 1/3 Muskatnuss gerieben

Zubereitung

1. Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet mit zerlassener Butter etwas anschwitzen (Zwiebel-Würfel erst in kalte Pfanne ohne Fett geben, dann spritzt es nicht).
2. Mit Milch ablöschen.
3. Abkühlen lassen – lauwarm circa 40 – 45° C – und Gewürze hinzugeben.
4. Eier in die lauwarme Milch einrühren und die Semmelwürfel damit übergießen.
5. Petersilie zugeben.
6. Masse rasten lassen.
7. Nochmals abschmecken, in Stangen formen und in Folie wickeln.
8. Bei 90° C circa 45 Minuten dämpfen.

Tipp

Diese Knödelmasse funktioniert auch für rund geformte Semmelknödel.

Allergene: A, C, G

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.



fix & fertig
ZWIEBEL

**Zwiebel-Würfel
gedünstet oder gebräunt**



**JETZT
IM
KÜHLREGAL!**

