

SERVIETTEN-KNÖDEL

für 4 – 6 Personen

330 g	Halbweissbrot	in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
4 dl	Milch, lauwarm	darüber giessen
80 g	Mehl	
3	Eier, aufgeschlagen	dazu geben
wenig	Salz, Pfeffer, Muskat Petersilie und Schnittlauch	würzen schneiden und alles zu einem Teig zusammen fügen die Masse in eine Stoffserviette geben und zu einem Bündel geben und verschnüren
2 l	Bouillon	aufkochen, die Serviette hineinlegen und die Brotmasse 30 Min. pochieren herausnehmen und wie bei einer Torte in Stücke schneiden

TIPPS

- der Serviettenknödel passt sehr gut zu einem Sauerbraten oder zu Wildgerichten
- den Knödel in Stücke schneiden, wie bei einer Torte
- aus der Brotmasse können kleine Knödel geformt werden, in der Bouillon ca. 15 Minuten pochieren