



Brezelknödel

Zutaten:

- 250 g Brezeln (1-2 Tage alt)
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- ¼ Bund Petersilie
oder Liebstöckel
gehackt
- 1 Zwiebel
fein gewürfelt
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Zuerst die Zwiebeln in Butter farblos andünsten und beiseite stellen. Salz von den Brezeln entfernen und kleinschneiden.

Eier und Milch mit den Gewürzen abschmecken, verquirlen und über die Brezeln geben. Petersilie und Zwiebeln zugeben, ein paar Minuten ziehen lassen und nochmals durchmischen.

Nun eine Form ausfetten (z.B. Partystangenform) und darauf die Knödelmasse verteilen. Die Knödelmasse dann nach Anleitung im Ofen garen lassen.

Anschließend aus der Form stürzen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Entweder direkt servieren oder noch in einer Pfanne mit brauner Butter anbraten.



Im Holzbackofen:
Bei 180-230° C einschießen
Backzeit: 30-35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 180° C,
Unterhitze 150° C
Backzeit: 30-35 Minuten

