



Serviettenkloß mit Speck

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	5 St.
Milch	300 ml
Zwiebeln, gelb	2 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Butter	2 EL
Speckstreifen	100 g
Eier	3 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Piment	
Paniermehl	5 EL

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

großer Topf, kleine Pfanne

1. Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. In einem Topf Milch erhitzen, über die Brötchen gießen, ziehen und abkühlen lassen.
2. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen und Speck darin ca. 3 Min. glasig anbraten. Abkühlen lassen.
3. Eingeweichte Brötchen mit Zwiebeln, Speck, Schnittlauch und Eiern vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Piment würzen. Paniermehl nach Bedarf zufügen, bis der Teig formbar ist. Aus dem Teig eine Rolle formen.
4. Eine Stoffserviette bzw. ein Küchentuch anfeuchten und zur Hälfte buttern. Kloßteigrolle auf die gefettete Hälfte geben, Stoff locker darüberschlagen und aufwickeln, sodass der Kloß in der Serviette etwas aufgehen kann. Enden zubinden.
5. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen und auf mittlere Stufe stellen. Serviettenkloß zugedeckt ca. 40 Min. gar ziehen lassen, dabei soll das Wasser nicht sprudelnd kochen. Kloß nach ca. 25 Min. einmal vorsichtig wenden.
6. Serviettenkloß herausnehmen, abtropfen lassen, aus der Serviette lösen und mit einem Faden in Scheiben teilen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt zum Beispiel [Klassisches Gulasch](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 591 kcal

Kohlenhydrate 64 g

Eiweiß 21 g

Ballaststoffe 6 g

Fette 28 g
