Serviettenknödel mit Speck

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen vom Vortag	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, Frischhaltefolie, Alufolie

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 mittlerer bis hoher Stufe schmelzen und Speck darin ca. 3 Min. glasig anbraten. Abkühlen lassen.

3. Eingeweichte Brötchen mit Zwiebeln, Speck, Schnittlauch und Eiern vorsichtig und locker vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Piment würzen. Paniermehl nach Bedarf zufügen, bis die Masse formbar ist.

4. Ein langes Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche glatt ausbreiten. Knödelmasse entlang der unteren langen Seite locker auf die Frischhaltefolie geben und vorsichtig wie ein wlanges Bonbon aufrollen. Die Rolle anschließend auf einen langen streifen Alufloie geben und ebenfalls aufrollen. Die Enden fest zusammen drehen, sodass eine straffe Rolle entsteht.

5. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen und auf mittlere Stufe stellen. Serviettenknödel zugedeckt ca. 30 Min. gar ziehen lassen, dabei soll das Wasser nicht sprudelnd kochen. Knödel nach ca. 25 Min. einmal vorsichtig wenden.

6. Serviettenknödel aus dem heißen Wasser nehemen, die Enden aufschneiden und die Folien entfernen. Die Rolle in beliebig dicke Scheiben schneiden und heiß servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Besonders gut schmecken die Serviettenknödel, wenn sie nach dem Schneiden auf den Schnittflächen nochmal in etwas Butter goldbraun angebraten werden.
Dazu passt zum Beispiel Klassisches Gulasch.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	471 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	25 g