

BREZKNÖDEL



Zutaten (für 4 Personen)

500 g alte Brezn, 4 Eier, 600 ml Milch,
¼ Pck. Backpulver, 1 mittlere Zwiebel,
gehackte Petersilie, gehackter Pfeffer, Öl
zum Braten, Margarine zum Einfetten



Zubereitung (ca. 30 Min.)

Die Brezn klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl anbraten. Die Milch zugeben und kurz aufkochen lassen. Zwiebelmilch über die Breznstücke gießen, kurz einweichen und dabei abkühlen lassen. Die Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen und dann über die Breznstücke geben. Zur Masse Pfeffer, gehackte Petersilie und Backpulver geben und alles gut vermengen. 2 Gefrierbeutel (je 3 Liter Inhalt) innen gut mit Margarine einfetten und die Teigmasse zu gleichen Teilen einfüllen. Das Tütende umschlagen und in ein Geschirrtuch wickeln. Die Tuchenden mit einem Faden zubinden. In einem ausreichend großen Topf genügend Wasser zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und ca. 60 Min. lang leicht sprudelnd kochen lassen. Die Knödel aus dem Geschirrtuch und dem Gefrierbeutel auswickeln, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Tipp: Passt hervorragend zu Braten aller Art.