

Bärlauchknödel

Zutaten

Für 3-4 Personen als Beilage

- * 200 g Baguette (vom Vortag)
- * 1 Zwiebel, * 2 EL Butter, * 120 ml Milch
- * 80 g Bärlauch, * 2 Eier (M)
- * Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat
- * Semmelbrösel, * Salzwasser

Zubereitung

1. Das Baguette fein würfeln, in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein hacken, in der zerlassenen Butter goldig andünsten, mit der Milch ablöschen.

2. Die Zwiebelmilch über die Brotwürfel geben, vermengen und etwa 10 Minuten stehen lassen. Den Bärlauch waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.

3. Die Eier mit den Gewürzen verquirlen, zu den Brotwürfeln geben und gut verkneten, etwa 10 Minuten stehen lassen.

4. Salzwasser zum Kochen bringen.

5. Den Bärlauch zu der Brotmasse geben, wenn der Teig noch zu klebrig ist, Semmelbrösel zugeben.

6. Mit feuchten Händen Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen, die Hitze reduzieren (5/9) und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

7. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.