

Serviettenknödel

Zutaten für 4 Portionen

8 Brötchen vom Vortag

1 Zwiebel, 120 g Butter, 4 EL Petersilie

1 EL Basilikum, fein gehackt

6 Ei(er), davon das Eigelb

1 TL Salz, 1 Prise Muskat, 250 ml Milch, lauwarmer

6 Ei(er), davon das Eiweiß

Zubereitung

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel ganz fein würfeln, in 20 g Butter glasig andünsten und die Kräuter untermischen. Die restliche Butter mit den Eigelben schaumig rühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Brotwürfel in eine Schüssel geben mit der lauwarmen Milch übergießen. Etwas durchziehen lassen.

Die Zwiebel-Kräuter-Mischung und die aufgeschlagene Eigelb-Butter-Mischung zugeben und kräftig untermischen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß zugeben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Masse heben. Ein feuchtes Tuch oder Serviette (ca. 80 x 80 cm) ausbreiten und die Knödelmasse mit feuchten Händen oder einem Löffel in Form einer dicken Wurst auflegen. Die Masse locker in das

