

# Der Knödel - Wurstknödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig

4 Personen



## Zutaten

|                 |   |
|-----------------|---|
| 300 G           | Knödelbrot                                    |
| 150 G           | Hartwurst                                     |
| 250 - 500<br>ML | Milch (je nach Beschaffenheit des Knödelbrot) |
| 2               | Eier  |
| 1               | Zwiebel                                       |
| 50 G            | Butter  |
| 200 G           | Weizenmehl glatt oder Dinkelmehl              |
|                 | Salz und Pfeffer                              |
|                 | geriebene Muskatnuss                          |
|                 | Petersilie                                    |
|                 | Majoran                                       |

## Zubereitung

1. Das Knödelbrot mit der warmen Milch übergießen, durchmischen und zugedeckt ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne schmelzen und die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und Wurst in der Butter leicht anrösten. Anschließend zum Knödelbrot geben.
3. Nun noch die fein geschnittene Petersilie und die Eier zur Knödelmasse geben, gut abschmecken, durchmischen und mit Mehl die Knödelmasse binden.
4. Die Knödel in genügend gesalzenem Wasser ca. 20 min. schwach wallend kochen.

Die Knödel schmecken am besten in einer herzhaften Rindsuppe.