

Der Knödel - Wurstknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig

4 Personen



Zutaten

300 G	Knödelbrot
150 G	Hartwurst
250 - 500 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.