

Tanja`s Brezenknödel

Nicht nur Knödel – Liebhaber kommen bei dieser Köstlichkeit ins Schwärmen! Weiche Beilagen – Spezialität aus Laugenbrötchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für 4-5 Personen

400g glutenfreie Laugenbrötchen (ich verwende TK-Brötchen von Schär)

Salz

300ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)

1 große Zwiebel, fein gewiegt

1 Bund Petersilie, gehackt

40g Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)

6 Eier (Gr. M – L)

Muskat

Wasser zum Kochen

1. Am Vortag die Laugenbrötchen nach Packungsanleitung aufbacken. Bei Zimmertemperatur bis zum nächsten Tag liegen lassen.

2. Die Brötchen in Scheiben schneiden, jedoch nicht zu dünn! Mit Milch übergießen, salzen und 30 Minuten ziehen lassen.

3. Zwiebel und Petersilie in Butter dünsten, auskühlen lassen und mit den Eiern und Muskat zur Brotmilch geben. Alles gut vermengen, die Brotstückchen jedoch nicht zu fein zerdrücken!

Es dürfen größere Brotstücke im Teig verbleiben. Die Masse soll weich und geschmeidig sein, keinesfalls zu fest!

4. Den Knödelteig in eine Gefriertüte (3 L) einfüllen. Diese Tüte nochmals in eine weitere Gefriertüte geben, nur für den Fall, dass eine Gefriertüte reißt. Die Tüten mit Küchengarn fest zusammenbinden, mit Beachtung, dass die Tüte den Teig gut umschließt und wenig Luft darin ist.

5. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und den Semmelknödel anschließend etwa 60 Minuten in leicht sprudelndem Wasser kochen.

6. Herausnehmen und vorsichtig von der Tüte lösen. Den Knödel in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.

Anmerkung: Ursprünglich wird der Knödelteig in eine Stoffserviette gegeben, zugebunden und gekocht, daher der Name Serviettenknödel. Eine einfache und sehr gelingsichere Methode ist diese mit der Plastiktüte.

Milchfrei – Tipp: Sojamilch anstatt Kuhmilch und Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Schalotte anstatt Zwiebel verwenden.

Bild 1: Die Laugenbrötchen von Schär aufbacken und über Nacht bei Zimmertemperatur offen liegen lassen.



Bild 2: Die Brötchen in Scheiben schneiden, jedoch nicht zu dünn!



Bild 3: Den Knödelteig herstellen. Es sollten größere Brötchenstücke im Teig verbleiben! Nur so wird ein luftiges und weiches Ergebnis erzielt!



Bild 4: Den Knödelteig in einen Gefrierbeutel einfüllen und mit Küchengarn zubinden.



Bild 5: Den Gefrierbeutel nochmals in eine Tüte geben, für den Fall, dass eine Tüte reißt. In siedendes Wasser einlegen.



Bild 6: Bei halb geöffnetem Deckel siedend lassen.



Bild 7: Den fertigen Knödel vorsichtig aus dem Gefrierbeutel lösen.



Weitere Bilder: Der fertige Brezenknödel.



