Herrlich würzig

Laugenknödel

Die perfekte Winterbeilage

www.omasrezeptewelt.de

Laugenknödel

Zutaten:

- 4-5 Laugenteilchen (Brezlen, Laugenstangen, Laugenbrötchen)
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 EL Petersilie
- 250 - 300 ml Milch
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Mehl, falls der Teig zu klebrig ist

Zubereitung:

Die Laugenteilchen in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch erwärmen und soviel über die Würfel geben, dass diese gut bedeckt sind. 2-3 Stunden ziehen lassen, bis die Laugenteilchen die Milch gut aufgesogen haben.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und Petersilie klein schneiden und in der Pfanne circa 5 Minuten andünsten. Etwas auskühlen lassen.

Währenddessen die Eier zur Teigmasse geben, danach die Petersilie-Zwiebel-Mischung zufügen und alles gut verkneten (am besten mit den Händen), bis eine homogene Teigmasse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen nun Knödel formen, falls der Teig noch zu klebrig ist, einfach 1-2 EL Mehl unterrühren. In kochendem Salzwasser die Knödel circa 15 - 20 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Schmeckt sehr lecker zu Puten-Rahm-Soße.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:
https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/herzhaft/laugenknödel/