

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

## Serviettenknödel

1/4 kg würfelig geschnittenes, trockenes Weißbrot, 2 Eier, Salz Pfeffer, Muskat, ca. 1/4 l Milch, 1/8 kg Butter, 1 Zwiebel, gehackte Petersilie

Die Milch erhitzen und über das Knödelbrot gießen. Die Zwiebel fein hacken und in der Butter anschwitzen, über die Brotmasse geben, die Eier aufschlagen und ebenfalls über das Brot geben, mit Salz, Petersilie, Pfeffer und Muskat würzen und die Masse durchziehen lassen. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Es soll eine weiche Knödelmasse entstehen. Diese in einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, gut zusammen drehen und mit einer Messerspitze rundherum viele kleine Löcher stechen, damit der Dampf zu der Masse kann, oder die Masse direkt auf einem Blech in Stangen formen und so garen.

Noch flaumiger wird die Knödelmasse, wenn die Eier mit der heißen Milch in einem Mixbecher gemixt werden. Dadurch wird mehr Luft in die Masse gebracht, Im Multidampfgarer mit Vitaldampf ( =100% Dampf ) je nach Stärke 50 bis 60 Minuten garen.

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN .at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechthof - gegenüber Lidl

3580 Horn

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



**RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS**