

Brezenknödel – Teig in der Klarsichtfolie gegart.

Rezept für 4 Portionen

4 Brezen vom Vortag, 2 Eier, 1 mittlere Zwiebel, 50 g Petersilie, 0,25 Liter Milch, 2 Essl. Rapsöl, Gewürze.

Die Brezen in Scheiben schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brezenscheiben gießen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit der gehackten Petersilie im Rapsöl glasig anschwitzen, auskühlen lassen und mit den Eiern zu den eingeweichten Brezenscheiben geben. Alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Jetzt die Masse in Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Die Rolle vorne und hinten gut verknoten (siehe Bild). Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Rollen ca. 20 Minuten köcheln. Die Brezenknödelrolle aus der Folie nehmen und in Scheiben geschnitten servieren.



Bild / Uli Großmann

Die Brezenknödelrolle passt sehr gut als Beilage bei Bratengerichten.

Will man die Brezenknödel als runde Knödel haben, die Masse mit Semmelbrösel etwas griffiger machen.

Die abgekühlte Rolle in Scheiben geschnitten eignen sich gut zum Anbraten.

Die Reste der Brezenknödel eignen sich in Würfeln geschnitten, mit Zwiebeln angeröstet und mit verquirltem Ei angeschwitzt ;als vegetarisches Essen.