



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 12 VON 12. *Traditionsbäckerei Fink*

### Finksche Serviettenknödel



#### ZUTATEN

4 Personen | Dauer ca. 120 Min.

- 8 trockene Brötchen, feinblättrig  
eingeschnitten
- 250 ml lauwarme Milch
- 4 Eier
- Salz
- Muskatnuss
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 20g Butter
- 3-4 l Salzwasser zum Kochen

- 1 Aufgeschnittene Brötchen in eine Schüssel füllen. Milch mit Eiern, Salz und Muskatnuss verquirlen, über die Semmeln gießen. Petersilie in heißer Butter andünsten und dazugeben. Locker vermischen, 30 Min. einziehen lassen. Salzwasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Teig zu einem großen, länglichen Knödel formen.
- 2 In ein nasses Küchentuch locker einbinden, über einem Kochlöffelstiel in das kochende Wasser hängen, zugedeckt 50-60 Min. bei mäßiger Hitze garen. Alternativ im Dampfgarer bei 96 Grad 35-40 Min. ziehen lassen.
- 3 Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, kurz abdampfen lassen, Tuch entfernen. Knödel in dicke Scheiben schneiden.

Verwendung: Feine Beilage zu Braten