Wirsing-Semmelknödel

Info:
Ein Rezept von Björn Freitag

Zutaten:
3 st. Laugenbrötchen
200 ml Milch
2 st. Eier
ca. 45 gr. Paniermehl
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Laugenbrötchen in Würfel schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und weichen lassen. Eier und ggf Paniermehl zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Die Wirsingblätter in kochendem Wasser für ca. 2 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Blätter in einem Tuch mit einem Nudelholz schön platt walzen, dann mit der Außenseite nach oben die Knödelmasse darauf geben. Dann zusammenrollen und in Klarsicht – und Alufolie stramm einwickeln. Dann im heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.
Kurz vor dem Anrichten die Knödelrollen auspacken und in Butter schön anbraten in Scheiben schneiden und servieren.

Beilagen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/beilagen:wirsing-semmelknoedel

Last update: **25.03.2022 18:16**