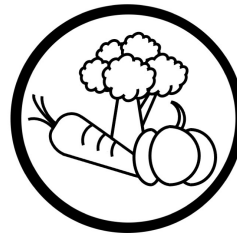


Brezen Knödel

mit oder ohne Weisswurst



Vorbereitung
35 Minuten



Vegi



Mit Weizen



Lieblings
Rezept



Thermomix®
Rezept

6-8 Portionen

4Zw Peterli
1 Schalotte (60g)
30g Butter
½TL Salz

Peterli waschen und mit den Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter und dem Salz weich garen. Oder im Thermomix® 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und danach mit der Butter und dem Salz 2 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 dämpfen.

300g Brezen in Würfel
2 Eier
4 EL Mehl*
½ dl Milch
Muskat und Salz

Mit dem Spatel die Masse anschliessend nach unten schieben. Brezen, Eier, Mehl* und Milch dazugeben und zu einem Knödelteig verrühren oder im Thermomix® 10 Sekunden auf Stufe 5 mischen. Wenn nötig mit Salz und Muskat abschmecken.

*Eventuell benötigst du kein Mehl. Das hängt von deinem Brot ab. Ich füge das Mehl immer erst hinzu, wenn der Teig zu klebrig ist.

Nun 12 Knödel formen und diese entweder in einem Topf durch das kochende Salzwasser ziehen, bis sie nach oben kommen, oder im Thermomix® im Varoma-Behälter 20 Minuten / Varoma / Stufe 2 garen. Fülle vorher 500g Wasser in den Mixtopf.

Die Knödel als Beilage oder mit gebratener Weisswurst und süßem Senf geniessen

