Bärlauchknödel

Zutaten für 9 Stück

- 200 g Brötchen (vom Vortag)
- 1 Zwiebel
- 70 g Bärlauch
- 30 g Butter
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Schneide die Brötchen in kleine Würfel und bestreue sie mit dem Salz. Wasche und hacke den Bärlauch.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Brate sie in der Butter goldgelb an.
3. Erwärme die Milch leicht und mische sie mit den Zwiebeln, den Eiern, den gewürfelten Brötchen und dem gehackten Bärlauch. Verknete alles miteinander und lass die Masse 5 Minuten ruhen.
4. Forme nun Knödel. Sollte der Teig zu feucht sein, so gib etwas Semmelbrösel oder Mehl hinzu.
5. Bring einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zu kochend drehe dann direkt die Temperatur runter. Gib die Bärlauchknödel in das Salzwasser. Das Wasser darf nun nicht mehr kochen, damit dir deine Knödel nicht zerfallen. Lass sie je nach Größe 15-20 Minuten gar ziehen. Serviere die Bärlauchknödel als Beilage oder Hauptgericht. Ideen dafür findest du etwas weiter unten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.