



Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **OKTOBER**

SERVIETTENKNÖDEL

WWW.SCHWYTER.COM

SERVIETTENKNÖDEL

Schwytter
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

250 g	Schwytter-Brot vom Vortag
300 ml	Milch
1 Stk.	Zwiebel
70 g	Butter
2 Stk.	Eier
½ Bund	Petersilie
Salz, Pfeffer	

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Das Brot in feine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken.
2. Eier, Milch, etwas Salz und Pfeffer miteinander verrühren und die Brotwürfel, die Petersilie und Zwiebeln hinzugeben. Die Masse nun 1 Stunde ruhen lassen.
3. Hitzebeständige Frischhaltefolie (ca. 30 x 50 cm) auflegen, die Brot-Milch-Mischung darauf verteilen und eine etwa 6 cm dicke Rolle formen, deren Folienenden straff aufgewickelt werden, ähnlich wie ein Bonbon verschließen.
4. Die Serviettenknödel-Rolle nun bei Dampf (100 °C) ca. 25 Minuten dämpfen und anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM