



Zutaten:

(4 Personen | Dauer: 40 Minuten)

1 Packung Knödelbrot
3 Eier Größe M
200 ml Milch
100 g Butter
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 Geschirrtuch
Paketschnur

So wirds gemacht:

Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Petersilie und den Zwiebel kleinhacken und zum Knödelbrot geben. Milch, 50 g Butter und Gewürze in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Spart hier bitte nicht mit dem Salz, das Brot saugt einiges auf. Nun die Milch-Butter-Masse dazu und alles zu einem Teig in der Schüssel verarbeiten. Ruhig ein bisschen drücken, damit sich alles schön verbindet.

Jetzt geht's ans Rollen. Keine Sorge, das klappt bestimmt. Ihr nehmt ein frisches Küchentuch und macht es feucht. Nun schmelzt ihr die verbliebenen 50 g Butter und streicht das Küchentuch damit ein. So bleibt euer Teig später nicht am Tuch kleben. Wenn die Vorbereitungen fertig sind, legt ihr den Teig zum kurzen Ende des Geschirrtuches. Vor dem Rollen bring ihr alles noch etwas in Form. Jetzt wickelt ihr den Teig fest in das Tuch ein. Achtet darauf, dass an den Seiten genug Platz zum Zusammenbinden bleibt.

Viel Spaß beim Nachkochen!