



Knödel

REZEPTVORSCHLÄGE

Brot

Bayrische Semmelknödel für 3-4 Personen

Zutaten:

1 Packung Riedmairs Knödelbrot
250 ml Milch
3 Eier
etwas Salz und Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 EL Petersilie (frisch geschnitten)

Die Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eier verquirlen, mit der etwas abgekühlten Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen. Die Eiermilch über das Knödelbrot gießen, die Petersilie hinzufügen und alles mit den Händen zu einer kompakten Masse verkneten. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Brotmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Die Knödel zu Braten mit Sauce servieren.

Südtiroler Spinatknödel für 3-4 Personen

Zutaten:

1 Packung Riedmairs Knödelbrot
1 Packung frischen Babyspinat
3 Eier
250 ml Milch
Salz, Pfeffer Muskatnuss
1 EL Butter
1 kleine Zwiebel
zerlassene Butter
Parmesan

Den Spinat waschen. Die Zwiebeln fein schneiden, in Butter anschwitzen und 5 Minuten dünsten. Die Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Alles etwas auskühlen lassen. Die Eier verquirlen, mit der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen, über das Knödelbrot gießen. Die angedünsteten Zwiebeln und den Spinat zu der Masse geben und mit den Händen zu einer kompakten Masse verkneten. Aus der Brotmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen und mit zerlassener Butter servieren. Dazu frischen Salat reichen.

Tiroler Kaspressknödel für 3-4 Personen

Zutaten:

1 Packung Riedmairs Knödelbrot
ca. 150 g würziger Käse
1 Zwiebel
1 EL Butter
100 ml Milch
4 Eier
etwas Salz und Pfeffer
1/2 Bund Petersilie (frisch geschnitten)
Butter oder Öl zum Braten

Die Zwiebeln fein schneiden und mit Butter anschwitzen. Das Knödelbrot und den geriebenen Käse mischen. Anschließend die Zwiebeln, Milch, Eier und Gewürze dazugeben und alles gut vermengen.

Aus der Brotmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen und diese flach drücken. Die Knödel in einer Pfanne beidseitig goldgelb braten und mit verschiedenen Salaten oder einer Suppe servieren.

Guten Appetit!