

SERVIETTENkloß

Zutaten:

6 trockene Brötchen,
3 EL Butter,
1 Zwiebel (fein gehackt),
1/4 l Milch,
3 Eier,
1 EL Mehl,
Salz,
Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Brötchen in feine Würfel schneiden. In Butter Zwiebel und Brotwürfel goldbraun rösten. Etwas auskühlen lassen.

Milch und Eier miteinander verrühren, salzen und zu den Brotwürfeln geben. Die Flüssigkeit einziehen lassen. Mit einer Gabel zerdrücken. Das Mehl darüber stäuben, ebenfalls einarbeiten.

Eine Serviette anfeuchten, die Mitte mit Butter bestreichen. Die mit nassen Händen zu einem länglichen Kloß geformte Brotmasse auf die Serviette legen, diese zu einer Rolle formen. Rechts und links mit einem Faden abbinden und die Fadenenden, zu Schlaufen geknüpft, an einem Kochlöffel befestigen. Diesen quer über einen mit kochendem Salzwasser gefüllten Kochtopf legen. Oder aber die Serviettenrolle unabgebunden darüber legen und mittels des Deckels über dem Wasser festhalten. 40 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten den Kloß aus der Serviette rollen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.