

Vogels Küche

Brezen-Knödel

Brezen-Knödel

2006-10-29 12:34:46

Die bayerische Variante der Semmelknödel passt als Beilage perfekt zum Schweinebraten. Mit raffiniertem Dressing aber auch solo zum Party-Buffer ein Highlight.



für 4 Portionen:

- 4 Laugenbrezeln vom Vortag
- 2 Eier
- ¼ Liter Milch
- Salz und weißer Pfeffer
- 2 bis 3 Zwiebeln oder Schalotten
- Butter

1| Brezen von grobem Salz befreien und in kleine Stücke von max. 2 cm schneiden. Mit der Milch übergießen und einweichen lassen bis diese vollständig aufgesaugt ist. Nicht zu fein gehackte Zwiebeln langsam in Butter goldgelb anschwitzen, kräftig salzen und pfeffern. Leicht abgekühlt mit den Eiern zu den Brezen geben und alles gut vermengen.



2| Die Masse auf gut gebutterte Alufolie geben und zu einer Rolle formen, fest verschließen (aufrollen und die Enden wie bei einem Bonbon fest zusammendrehen) und in sanft köchelndem Wasser zugedeckt und mit einem Deckel oder Teller beschwert je nach Durchmesser mindestens 20 bis 25 Minuten ziehen lassen. Sehr große Rollen zwischendurch einmal wenden.

3| Herausnehmen, Wasser ablaufen lassen und vorsichtig öffnen. In der leicht geöffneten Folie ein bis zwei Minuten abkühlen lassen. Dann die Folie vollständig entfernen und den Knödel in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schmeckt als Beilage zu Braten (z. B. [Krustenbraten](#)) oder Gulasch oder auch mit einem Dressing mariniert:

Brezen-Knödel mit Radieschen Dressing:

Einen Bund in feine Scheiben geschnittene Radieschen mit reichlich Schnittlauch und einer kleinen Tasse Rapsöl sowie etwas weißem Balsamico-Essig und einem Schuss guter Gemüsebrühe vermengen. Mit süßem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Brezenknödelscheiben geben. Lauwarm servieren.

