

Zutaten

- 3 Laugenbrezeln oder Laugenbrötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- 1 Zwiebel
- Salz, Muskat,
- fein geschnittenen Schnittlauch
- 50 g Butter und 50 g feine Brösel für die Schmelze

Beilage

Laugenknödel

Entdecken Sie unser Rezept für herzhafte Laugenknödel! Einfach nachkochen und genießen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Ideen!

So wird’s gemacht:

1. Die Laugenbrezel klein schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit der Milch aufkochen. Die heiße Milch über die Laugenbrezel geben und ca. 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Die Eier und den Schnittlauch untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse zu Knödeln formen, diese in Klarsichtfolie einwickeln und anschließen in leicht köchelndem Wasser 7 Minuten garen. Butter schmelzen lassen und da drin die Brösel rösten. Als Schmelze über die Knödel geben.