

Zutaten

- 3 Laugenbrezeln vom Vortag
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Muskat
- kleingeschnittener Schnittlauch
- 50 g Butter
- 50 g feine Brösel
- 7 Minuten garen. Butter in einem Topf schmelzen und die Brösel hinzugeben, darin die gegarten und aus der Folie ausgepackten Knödel wenden.

Beilage

Laugenknödeln

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Laugenknödeln! Perfekt für Ihr nächstes Fest. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

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 ziehen lassen.
2. Die Eier und Kräuter hinzufügen, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse zu Knödeln
3. formen, diese in Klarsichtfolie einwickeln und anschließen in leicht köchelndem Wasser