

Zutaten

- 3 Röggelchen
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- Petersilie, fein geschnitten
- Salz, Muskat
- Butter zum Braten

Hauptgang

Röggelchentaler

Entdecken Sie unser Rezept für Röggelchentaler! Ein einfaches Gericht, das begeistert. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und im Ofen bei 100 Grad ca. 30 Minuten trocknen, anschließend in eine Schüssel umfüllen. Die Zwiebelwürfel mit der Milch aufkochen lassen und über die getrockneten Brötchenwürfel geben, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Ei und den Schnittlauch hinzufügen, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse in eine Rolle mit einem Durchmesser von 5 cm formen und in Folie einwickeln. Die Enden gut verknoten! Anschließen die Rolle in leicht siedendem Wasser 10 Minuten garen. Dann die Folie entfernen und die Roulade in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in Butter goldbraun von beiden Seiten anbraten.