

Zutaten

- 3 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- 1 Zwiebel
- Salz, Muskat
- Schnittlauch und Petersilie, kleingeschnitten
- 50 g Butter,
- 50 g feine Brösel für die Schmelze

Beilage

Semmelknödel

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Semmelknödel! Perfekt für Ihr Weihnachtsmenü. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Brötchen 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. Die Eier und Kräuter hinzufügen, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse zu 8 Knödeln abdrehen und in gesalzenem Wasser 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend in der geschmolzenen Butter und den Semmelbröseln wenden.