

Zutaten für 5 Personen:

s´ Dampf:

100 ml Milch, lauwarm  
10 g Germ  
1 TL Kristallzucker  
glattes Weizenmehl, zum Stauben

325 g Weizenmehl, glatt  
3 St. Eier, Größe M

40 g Butter  
80 g Zwiebel, in kleinen Würfel geschnitten  
3 St. Semmeln, in  $\frac{3}{4}$  cm Würfel  
1 TL Petersilie, gehackt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss, gemahlen

Herstellung:

1. Germ mit Zucker und 100 ml lauwarmer Milch auflösen, mit glattem Mehl stauben und das Dampf an einen warmen Ort gehen lassen.
2. Mehl mit den Eiern und dem Dampf gut abarbeiten und zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Zwiebeln- und Semmelwürfel und in heißer Butter goldgelb anrösten.
4. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zum Teig geben und alles gut durchkneten.
5. Auf einer bemehlten Fläche zwei 5 cm Rollen formen und in leicht kochendem Salzwasser garziehen lassen.
6. Die Kochzeit beträgt 25 Minuten.

