

Der feine Klassiker.

Zutaten für 5 Personen:

4 ST Semmeln
Salz, Muskat und Pfeffer frisch gemahlen

125 ml Milch, lauwarm

50 g Butter, Zimmertemperatur
3 ST Eidotter

3 ST Eiweiß
Salz

Herstellung:

1. Semmel in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Brotwürfel mit Gewürzen, vermengen und mit der warmen Milch übergießen.
3. Butter mit Eidotter schaumig rühren und unter die Brotmasse vorsichtig mengen.
4. Eiweiß mit Salz steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.
5. Masse in einer Folie einschlagen und einrollen.
6. A-Geeignete Kasserolle (Topf) mit Salzwasser am Herd aufstellen und darin die „Servietten“knödel bei schwacher Hitze (leichtes wallen des Wassers) ca. 30 Minuten garziehen lassen.
7. B-Oder im Dämpfer bei 100 °C ca. 30 Minuten garen.

