

Dauer: Mittel
Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 6 Personen
Verfasst von: Marianne Bernegger

## Zutaten

# Knödel

250 G	Knödelbrot
60 G	Butter
1	Zwiebel
125 ML	Milch
3	Eier
	Salz
•••••	Pfeffer

	Dörrpflaumen nach Geschmack
Suppe	
1 EL	Mehl glatt
1 EL	Butter
1 L	Gemüse- oder Rindssuppe
1 TROPFEN	Essig
	Salz
	Pfeffer
	Suppengewürz nach Bedarf

### Zubereitung

#### Knödel

- 1. Zwiebel schälen, klein schneiden und in Butter glasig anschwitzen.
- 2. Dörrpflaumen mit Wiegemesser klein schneiden.
- 3. Knödelbrot mit Zwiebel, Milch und Eier und etwas Mehl gut vermengen, Dörrpflaumen unterheben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
- 4. Nun die Masse in eine gut gebutterte Kastenform geben.
- 5. In eine Kasserolle kochendes Wasser füllen, die Kastenform reinstellen (sollte bis 3/4 im Wasser stehen) und im Backrohr bei 180 Grad für ca. 25 Minuten soufflieren lassen.

#### Suppe

1. Für die Suppe Butter aufschäumen, Mehl dazugeben und abbrennen lassen. Mit Suppe auffüllen und etwas eindicken lassen. Würzen und mit Knödel servieren.

Rezept wurde eingereicht vom Marianne Bernegger beim Wettbewerb '	"Gerichte mit Geschichte"
Rezept warde enigereiem vom mananne Bernegger benn Wettbewerb	General and Geschieffe .