Wurstknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Romana Gruber

Zutaten

300 G	Knödelbrot
150 G	Hartwurst
250 - 500 ML	Milch (je nach Beschaffenheit des Knödelbrotes)
2	Eier
1	Zwiebel
50 G	Butter
200 G	Weizenmehl glatt oder Dinkelmehl
	Salz
	Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
	Petersilie
	Majoran

Zubereitung

1. Das Knödelbrot mit der warmen Milch übergießen, durchmischen und zugedeckt ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne schmelzen und die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und Wurst in der Butter leicht anrösten. Anschließend zum Knödelbrot geben.
3. Nun noch die fein geschnittene Petersilie und die Eier zur Knödelmasse geben, gut abschmecken , durchmischen und mit Mehl die Knödelmasse binden.
4. Die Knödel in genügend gesalzenem Wasser ca. 20 min. schwach wallend kochen.

Die Knödel schmecken am besten in einer herzhaften Rindsuppe.

Der Knödel – ein Klassiker!!

Für mich zählt die einfache, unkomplizierte Küche, daher ist der Knödel, egal ob pikant oder süß, für mich nicht wegzudenken.

Sie sind nicht nur schmackhaft, sondern auch sättigend und nebenbei wenn gewünscht auch eine praktische Resteverwertung. Die perfekte Hausmannskost, mit der man sich ein Stück Heimat in die Küche holen kann, den je nach Region können die Zutaten variieren.

Ich persönlich schätze die Vielseitigkeit des Knödels - vom einfachen Semmelknödel, über gefüllte Obstknödel bis hin zu Suppeneinlagen in Form von Leberknödel oder Kaspressknödel. Aus wenigen Zutaten entsteht ein schmackhaftes Gericht. Grund genug hier einmal meine Liebling-Knödel-Rezepte „auszupacken". Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachkochen und „Mahlzeit"