



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Marianne Schnöll

Zutaten

Knödel

CA. 300 G	Knödelbrot
	Zwetschken
1 PRISE	Salz
1	Zwiebel
	Petersilie
2	Eier
1/4 L	Milch

٠	5-7 EL	Mehl
	Brennsuppe	
	400 G	Butter
•	400 G	Mehl
•	0,5 L	Wasser
•	1	Lorbeerblatt
•	2	Karotten
•	0,5	Sellerie
•	2	Petersilwurzen
•	1	Lauch
•		Salz
٠	•••••	Pfeffer
٠	1 SCHUSS	Essig

Zubereitung

Knödel

- 1. Knödelbrot mit Salz, gehackter Petersilie und kleingewürfelten Zwiebeln in eine Schüssel geben.
- 2. Mit heißer Milch abbrennen.
- 3. Durchrühren und die geschnittenen Zwetschken und 5-7 gehäufte EL Mehl daruntermischen.
- **4.** Knödel formen und in Salzwasser kochen.

Brennsuppe

- 1. Eine helle Einbrenn mit Wasser aufgießen.
- 2. Lorbeerblatt dazugeben.
- 3. Karotten, Sellerie, Petersilwurzen und Lauch länglich schneiden und mitkochen.
- **4.** Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Dieses Rezept wurde von Marianne Schnöll aus Werfen im Rahmen eines Gewinnspiels auf Salzburg schmeckt eingereicht – vielen Dank für die köstliche Inspiration!