



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

5-7 EL	Mehl
--------	------

Brennsuppe

400 G	Butter
-------	--------

400 G	Mehl
-------	------

0,5 L	Wasser
-------	--------

1	Lorbeerblatt
---	--------------

2	Karotten
---	----------

0,5	Sellerie
-----	----------

2	Petersilwurz
---	--------------

1	Lauch
---	-------

	Salz
--	------

	Pfeffer
--	---------

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, Petersilwurz 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!