

# Brezenknödel

## Zutaten für 4-6 Personen

250	g	Laugenbrezen weich, 1 Tag alt	Salz entfernen, in ½ - 1 cm grosse Stücke schneiden
2.5	dl	Milch	Aufkochen, vom Herd nehmen
2		Eier	Mit Stabmixer verquirlen und langsam in heisse Milch einrühren
		Salz, Pfeffer a.d.M.	
1	Prise	Muskatnuss, gerieben	Eiermilch würzen und vorsichtig unter Brezenwürfel ziehen
½		Zwiebel	Fein hacken und dünsten
1	EL	Petersilie, gehackt	Zwiebel und Petersilie unter Knödelmasse ziehen
			Frischhaltefolie auf Tisch auslegen und mit der Hälfte der Masse eine ca. 5 cm dicke Rolle formen, satt einrollen und Enden gut verschliessen. Zweite Rolle formen.
			Jede Rolle einzeln in Alufolie wickeln und Enden gut verschliessen.
			Die Knödelrollen in siedendes Wasser geben und ca. 30 Min. bei leicht siedend garen.
			Knödelrollen auspacken, noch heiss in Scheiben schneiden und servieren
			Die gerollten, ungekochten Knödel einfrieren und tiefgefroren ins Kochwasser geben. Dabei etwa 5 Min. länger ziehen lassen.
		<b>Tipp</b>	