Rezept

Brezenknödel ausm Ofen

Ein Rezept von Brezenknödel ausm Ofen, am 15.06.2025

Zutaten

4	altbackene Laugenbrezen (aber nicht zu hart)
250 g	Zwiebeln
6 Stängel	glatte Petersilie
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	Gugelhupfform (ca. 1 l Inhalt)
150 ml	Milch
80 g	Butter
4	Eier (M)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Butter und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Brezen 1 cm groß würfeln und in eine Schüssel geben. Milch lauwarm erhitzen und über die Brezen gießen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen, darin die Zwiebeln in ca. 10 Min. goldbraun rösten. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen fein hacken und zum Schluss zu den Zwiebeln geben. Abkühlen lassen.

2. Eier trennen. Eigelbe und Zwiebeln zu den Brezen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut vermengen und 10 Min. quellen lassen. Backofen auf 175° vorheizen. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Brezenmasse heben.

3. Gugelhupfform mit Butter einfetten, mit Bröseln einstreuen. Brezenmasse in die Form füllen, glatt streichen und ein paarmal auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass sich Lufteinschlüsse lösen. Die Form in einen ofenfesten hohen Topf oder in eine hohe Reine stellen und so viel heißes Wasser in den Topf oder die Reine gießen, dass die Form zu drei Viertel im Wasser steht.

4. In den Ofen (Mitte, Umluft 155°) schieben und den Knödel 45-50 Min. garen. Falls die Oberfläche zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken. Form aus dem Ofen nehmen, Knödel herausstürzen, in dicke Scheiben schneiden und servieren.