

Rezept

Original bayerische Serviettenknödel

Ein Rezept von Original bayerische Serviettenknödel, am 25.06.2026

Zutaten

1 große Gemüsezwiebel	2 Semmeln (ca. 130 g)
70 g Butter	1/4 l Milch
250 g fertig geschnittenes Knödelbrot (ersatzweise altbackene Semmeln in Scheiben schneiden)	6 Eier (M)
Salz	6 Stängel glatte Petersilie
frisch geriebene Muskatnuss	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Alu- und Klarsichtfolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Semmeln 1 cm groß würfeln.

2. In einer großen Pfanne 40 g Butter schmelzen. Darin die Semmelwürfel in 3-4 Min. goldbraun rösten, herausnehmen. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel in 2 Min. glasig dünsten. Die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen.

3. Das Knödelbrot in einer Schüssel mit der warmen Milch begießen. Semmelwürfel, Zwiebel und Eier dazugeben, 20 Min. stehen lassen (nicht mischen!).

4. Inzwischen die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.

5. Die Petersilie zur Knödelmasse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, alles locker zusammenmengen. 2 große Stücke Alufolie ausbreiten, gleich große Stücke Klarsichtfolie darauflegen. Jeweils die Hälfte der Knödelmasse der Länge nach auf der Folie verteilen, gut verschließen und zu einem wasserdichten, großen »Bonbon« (ca. 25 cm lang) aufrollen.

6. In einem großen breiten Topf reichlich Wasser aufkochen. Knödel einlegen, 20 Min. mit halb aufgelegtem Deckel kochen lassen. Herd ausschalten und die Knödel weitere 20 Min. im Wasser ziehen lassen. Die Serviettenknödel aus dem Wasser heben, auswickeln, in Scheiben schneiden und servieren.