



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 400 g Knödelbrot
- 375 ml Milch
- 3 Stk. Eier
- 50 g gelbe Zwiebeln
- 60 g Butter
- 1 Bund Bärlauch
- Salz
- Mehl (glatt)

**Mein persönlicher Tipp**

Bei einem Frühlingsspaziergang die Bärlauchblätter einzeln pflücken, immer wieder riechen (VORSICHT: Finger riechen nach Knoblauch) und beachten, dass die Blätter meist zu zweit stehen und eine langen Blattstiel haben.



**Regina Putz**  
LK Salzburg

**Bärlauchknödel**



Foto: Regina Putz - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Die Zwiebeln fein hacken, in Butter anschwitzen, Milch dazugeben und über das Knödelbrot gießen. Etwas ziehen lassen.
- o Den Bärlauch waschen, kleinschneiden und dazu geben.
- o Ebenfalls die Eier und das Salz dazugeben, mit etwas Mehl stauben und gut vermengen.
- o Aus der Masse mit nassen Händen Knödel formen.
- o In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 20 Minuten wallen lassen.
- o Die Bärlauchknödel können mit zerlassener brauner Butter und geriebenen Parmesan verfeinert werden.



**Quellen:**



Regina Putz: *Privatrezept*