

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Mehl
1 Stk. Ei
125 ml Milch
250 g Knödelbrot
100 g fein gehackte Zwiebeln
10 g Petersilie, gehackt
1 Msp. Majoran
Salz
Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Dafür lassen sich auch Brotreste oder zu trocken gewordenes Brot gut verarbeiten.



Margarete Auer
Seminarbäuerin aus Kumberg

Suppe mit Schwarzbrotknödel



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Brot in kleine Würfel schneiden.
- Ei und Milch gut verrühren und über die Brotwürfel gießen.
- Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
- Petersilie feinschneiden und den Zwiebelwürfeln zur Teiggrundmasse geben.
- Mehl und Gewürze dazugeben und alles gut verrühren.
- Würzig abschmecken und daraus kleine Knödel formen.
- In kochendes Salzwasser legen und 15 Minuten bei offenem Topf leise kochen lassen.
- Diese Knödel in kräftiger Rindsuppe servieren.

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept