

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. altbackene Semmeln
2 Stk. Eier
250 ml Milch
50 g Rosinen
50 g Mehl
1 Stk. Schweinenetz
Schmalz

Mein persönlicher Tipp

Schweinsnetz macht alle gebackenen Knödel saftig und hält flaumige Füllungen gut zusammen.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

Netzknödel mit Rosinen

Zubereitung

- Semmeln würfelig schneiden und mit Eiern und Milch vermengen. Masse anziehen lassen. Rosinen und Mehl zugeben.
- Schweinsnetz auflegen und in ca. 20 mal 20 cm große Quadrate schneiden.
- Knödel formen und in Schweinsnetz einwickeln und in eine befettete Pfanne setzen.
- Knödel im Ofen braten und zu Schweinsbraten servieren.