Netzknödel mit Rosinen

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*

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.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete