

**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. Schweinsnetz

Schmalz

Mein persönlicher Tipp

Schweinsnetz macht alle gebackenen Knödel saftig und hält flauschige 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.