



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ländlicher Raum:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

