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

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.

Quellen:

Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

Gutes vom Bauernhof
Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20