Kräuterknödel

ZUTATEN

220 g helles Dinkelbrot vom Vortag
1/2 Zwiebel
30 g Butter
50 g Dinkelmehl
80 ml Milch
10 ml Weißwein
3 Eier
1 EL Petersilie glatt
1 EL Schnittlauch
je 1 EL Thymian, Oregano, Salbei
1/2 EL Basilikum
Estragon je nach Belieben
2 Prisen Salz
1 Prise Pfeffer
etwas Muskat

ZUBEREITUNG

Dinkelbrot vom Vortag in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, in Butter andünsten und über die Brotwürfel geben. Anschließend das Dinkelmehl darüber geben und untermischen.

Eier, Milch, Weißwein mit den sehr fein gehackten Kräutern und den Gewürzen verrühren und die Masse über die Brotwürfel geben. Alles gut durchmischen.

Den Knödelteig etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann aus dem Teig kleine Knödel formen und im Salzwasser ziehen (nicht kochen) lassen. Nach etwa 15 bis 20 Minuten sind sie fertig.

Tipp: Je nach Saison die passenden Kräuter verwenden. Sammle aber nur Kräuter, die du zu 100 Prozent identifizieren kannst. Für den Teig kannst du auch Knödelbrot oder alte Semmeln verwenden.

Quelle: Bernhard Bergmann, Bayerwald BBQ, Freyung