

Breznknödl Breznknödel – Variationen



Foto Marie Na/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

5 Brezen
1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat
Etwas Petersilie und Schnittlauch
2 Eier
1/4 l lauwarme Milch

Zubereitung:

Brezen in Würfel schneiden, in den Kessel geben und mit Gewürzen und der Milch vermengen (K-Haken).

Die Masse in ein Geschirrtuch geben, und wie eine Wurst einrollen. Die enden mit einem Bindfaden zubinden.

Im gesalzenen Wasserbad (in CC ohne Rührelement, oder herkömmlich im Topf) ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Variante:

Lecker auch mit 2 kleingeschnittenen Weißwürsten, 1/2 glasig

gedünstete Zwiebel (fein geschnitten), ca. 20 g flüssiger brauner Butter..... zur Masse hinzugeben !

Hinweis: Auf 1/4 l Milch rechnet man in etwa 250 g der Brotmenge

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:

10-12 trockene Breznteile

0,5 l Milch

3 Eier

Prise Salz

frische Petersilie

bei Bedarf Semmelbrösel

Zubereitung:

10-12 trockene Breznteile in Scheiben schneiden.

Im Topf der CC 0,5l Milch lauwarm erhitzen. Breznteile hinzugeben.

Mit dem K-Haken auch 3 Eier, eine Prise Salz und frische Petersilie einarbeiten.

Falls der Teig zu weich geraten ist, kann man mit Semmelbrösel nachhelfen.

Forme mit nassen Händen die Knödel und lass diese z.B. im Dampfgarer der CC (oder in kochendem Wasser) ca. 15. Minuten ziehen. => ergibt 20 Knödel, 8-10 Minuten reichen für 4 Personen.