

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Serviettenknödel**

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](http://lifechannel.ch/koch Tipp)

### Zubereitung

- Milch lauwarm in einer Pfanne erhitzen
- Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine grosse Schüssel geben
- Die warme Milch über die Brötchenwürfel giessen und ca. 30 Minuten einweichen
- Zwiebeln fein hacken
- Petersilie fein schneiden
- In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten
- Die Zwiebeln etwas auskühlen lassen und zusammen mit den Eiern und der Petersilie zu den Brötchen geben
- Die Knödelmasse gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Masse ca. 30 bis 40 Minuten ruhen lassen
- In einem grossen Topf das Wasser ansetzen und salzen

### Zutaten

300 g	Brötchen, z. B. Semmel
300 ml	Milch
1	Zwiebel
1 EL	Butter
½ Bund	Petersilie
3	Eier
	Salz, Pfeffer



Radio Life Channel  
Witzbergstrasse 23  
CH-8330 Pfäfers  
Tel. 044 953 35 35  
E-Mail: erf@erf.ch

lifechannel.ch

- Für die Knödel zuerst Alufolie und danach auf die Alufolie die Klarsichtfolie auslegen
- Die Knödelmasse auf der Klarsichtfolie gleichmässig der Folie entlang verteilen
- Nun die Knödel aufrollen und zu einer ca. 7 bis 8 cm dicken Rolle formen
- Das Folienende satt andrücken, damit nichts ausläuft
- Mit einem Messer auf der Seite entlang feine Löcher durchstechen
- Die Knödelrolle in das kochende Wasser geben, sie sollte komplett bedeckt sein
- Die Knödel bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen
- Die Knödelrolle herausnehmen und auspacken, mit einem Messer in Scheiben schneiden und servieren