

Schwarzbrotknödeln



Rezept für 7 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1/8 Liter
Schwarzbrot / Vollkornbrot	250 g
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	4 Esslöffel
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Vollmilch	1/8 Liter
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 1 EL Schmalz, gehäuft
- 2 Eier
- 3 Knoblauchzehen
- 1/8 l Milch, heiß
- 1/8 l Gemüsesuppe, heiß
- 250 g getrocknete kleingeschnittene Schwarzbrotwürfel
- 1 Zwiebel, groß
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Dinkelmehl, gehäuft

Zwiebel fein hacken und in einem gehäuften EL Schmalz goldgelb anrösten.

Zu den Schwarzbrotwürfeln geben und gut durchmischen. Gepressten Knoblauch, Eier, Salz, Pfeffer, heiße Milch und heiße Gemüsesuppe darüber gießen gut durchrühren und 30 Minuten rasten lassen.

Mit bemehlten Händen gleich große Knödel formen und in reichlich kochendem Salzwasser 20 Minuten köcheln lassen.

Ergibt je nach Größe 16 - 20 Knödeln.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2085-Schwarzbrotknoedeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at