

Essigknödel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Essig	Etwas / nach Bedarf
Pflanzenöl	Etwas / nach Bedarf
Semmelknödel	4 Stk.

Zubereitung:

Die Knödel in feine Scheiben schneiden,
die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden,
Knödelstücke und Zwiebelringe dekorativ auf einem Teller anrichten und mit Marinade (Essig, Öl, Salz, Pfeffer) übergießen.

Den Essigknödel kann man dann noch mit frischen Kräutern oder roten Paprikaringen garnieren.

Dazu servierst du am besten frisches Brot!

Zusätzlich kannst du zu den Knödelstücken auch noch Knackerstücke geben! Siehe dazu das Rezept:
Essigwurst

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-842-Essigknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at