



Brezelknödel

Zutaten

- 300 g Laugenbrezel
- 500 ml Milch, 1,5% Fett
- 3 Ei(er)
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Wasser

Zubereitung

1. Laugenbrezel (vom Vortag) in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. In einem Topf Milch zum Kochen bringen, über die Brezelscheiben gießen und ca. 45 Min. ziehen lassen.
3. Eier mit MAGGI Für Genießer Zwiebelsuppe zu den eingeweichten Brezelscheiben geben und gut vermengen.
4. Bratschlauch jeweils an einem Ende mit 2 Stück Küchengarn zubinden. Die Bratfolien mit THOMY Reines Sonnenblumenöl innen einpinseln. Den Knödelteig auf die Bratfolien verteilen und zu einer Rolle von ca. 6 cm Durchmesser formen. Die Folie fest um die Rolle legen und an den Enden fest zudrehen. Mit mit 2 Stück Küchengarn fest zubinden.
5. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Brezelknödel zugeben und ca. 50 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, Folie einschneiden und vorsichtig entfernen. Brezelknödel in Scheiben schneiden. Zubereitungszeit ohne Einweichzeit.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	237 kcal
Fett	7 g
Protein	9 g

🕒 120 Minuten

⊕ 8 Portionen