



Weißwurst-Brezn-Knödel

Zutaten für 4 Personen

- ✧ 4 Stück Zimmermann Weißwürste
- ✧ 1 Zwiebel
- ✧ 80 g Butter
- ✧ 5 Zweige Petersilie
- ✧ 4 Brezeln vom Vortag
- ✧ 200 ml Milch
- ✧ 4 Eier
- ✧ 1/2 TL Zitronenabrieb
- ✧ 1 Msp. Muskatnuss

Zubereitung | ca. 60 min.

- 1 Von den Brezeln das Salz abkratzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel klein würfeln, in der Hälfte der Butter anbraten, die Milch angießen und kurz aufkochen. Die Zitronenschale zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 2 Gepellte Weißwürste in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zusammen mit den Brezeln-Würfeln in die heiße Milch geben und 20 min. abgedeckt ruhen lassen. Eier verrühren und mit gehackter Petersilie zu den Brezeln-Teig geben und vermengen.
- 3 Auf einer glatten Arbeitsfläche Alufolie ausbreiten und darauf eine gleich große Lage Frischhaltefolie auslegen. Den Teig in Form einer möglichst gleichmäßigen Rolle mit ca. 5-7 cm Durchmesser in die Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in die Alufolie wickeln, die Enden der Folie jeweils wie ein Bonbonpapier festdrehen. Die Rolle in einem Topf mit Wasser knapp unter dem Siedepunkt 30 Min. garen.



Weißwurst-Brezn-Knödel

Zutaten für 4 Personen

- ✧ 4 Stück Zimmermann Weißwürste
- ✧ 1 Zwiebel
- ✧ 80 g Butter
- ✧ 5 Zweige Petersilie
- ✧ 4 Brezeln vom Vortag
- ✧ 200 ml Milch
- ✧ 4 Eier
- ✧ 1/2 TL Zitronenabrieb
- ✧ 1 Msp. Muskatnuss

Zubereitung | ca. 60 min.

- 4 Aus dem Wasser nehmen, auspacken und die Rolle in 1 cm starke Scheiben schneiden. Anschließend in einer beschichteten Pfanne mit der übrigen Butter kurz anrösten.

Mit Salat auf einem Teller anrichten und servieren.