Serviettenknödel mit Pfeffersauce

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Knödel

- 4 Vollkornbrötli
- 2 Eier
- 1.5 dl Milch
- 1 große Zwiebel
- Bund Peterli
- 1 EL Butter
- 1 TL Salz, wenig Pfeffer
- Paniermehl

Pfeffersauce

- 1 EL bunte Pfefferkörner
- 1 kleine Zwiebel
- wenig Butter
- 3 dl Bouillon
- 1 dl Halbrahm
- 1 dl Milch
- 1 geh. TL Maizena
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG KNÖDEL

1. Die Weggli in kleine Würfel schneiden und mit dem Salz in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebel und den Peterli fein hacken und in der Butter kurz andünsten.
3. Milch erwärmen, nicht kochen.
4. Zwiebeln und Milch über die Brotwürfel geben und vermengen. 10 Minuten ruhen lassen.
5. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
6. Die Eier verquirlen und zum Brot geben,
7. Mit den Händen den Knödelteig gut verkneten. Falls die Masse zu weich ist, etwas Paniermehl zugeben. Wenn sie zu trocken ist, noch etwas Milch zugeben.
8. Mit nassen Händen eine Rolle formen und diese im Salzwasser 25-30 Minuten ziehen lassen.
9. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.



ZUBEREITUNG SAUCE

1. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.
2. Die Zwiebel sehr fein Hacken.
3. Pfeffer und Zwiebelwürfel in der Butter kurz andünsten. Mit Rindsbouillon ablöschen.
4. Rahm und Milch mit dem Maizena gut mischen und beigeben.
5. Sauce aufkochen und dann etwas einköckeln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.