



## Bärlauch-Knödel

### Zutaten

für 8 Knödel

- 100g Bärlauch
- 4 altbackene Brötchen
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- Etwas Butter
- Pfeffer und Salz
- Muskat

### Besonderes Zubehör

### Schwierigkeitsgrad

Normal

### Zubereitungszeit

20 Minuten  
+ 20 Minuten Koch und  
Bratzeit



### Zubereitung

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, etwa 1×1cm. Die Milch etwas erwärmen und würzen mit Pfeffer, Salz, Muskat. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Simmern bringen. Die Zwiebel fein hacken und in etwas Butter glasig braten. Die Bärlauchblätter waschen und klein schneiden und mit der Milch, den Eier und den Zwiebeln unter die Brötchenwürfel vorsichtig untermischen. Aus der Brötchenmasse mit den Händen acht Knödel formen, in das siedende Wasser geben und bei geringer Hitze etwa eine Viertelstunde gar ziehen lassen.

Die Bärlauchknödel können gut zu einem Wildgulasch als Sättigungsbeilage genommen werden. Oder die Bärlauchknödel stehen im Mittelpunkt und sind mit einer Pilzrahmsoße umgeben. Wer es fruchtiger mag kann auch eine Tomatensauce nehmen und die Knödel genießen.