

KATES SERVIETTENKNÖDEL

Ergibt ca. 3-4 Rollen

Zutaten

ca. 800 g Brot in Würfeln (oder so viel wie ihr habt, mindestens 1 Tag alt und mit frischem Toastbrot mischen)

ca. 125 g Butter oder Ghee (zum Brotwürfel anbraten)

2 gewürfelte Zwiebeln

1 1/2 Bund gehackte Petersilie

8 Eier

400 g Weizenmehl, Typ 405

ca. 850 ml - 1000 ml angewärmte Milch

1 1/2 TL Salz

20 Umdrehungen frischen Pfeffer

3-4 Messerspitzen Chilipulver

ca. 1/2 TL frisch geriebenen Muskat

Etwas Frischhaltefolie (wenn man einen Dampfgarer benutzt)

Oder

- Ein Geschirrtuch und Bratenschnur um die Enden zu befestigen

- Bräter

1. Brotwürfel nach und nach in Butter oder Ghee anbraten und in großes Gefäß mit Deckel geben bis alle Brotwürfel angebraten sind. Dazwischen immer wieder den Deckel drauf tun, sodass alles warm bleibt
2. Kleingehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter oder Ghee anbraten und zu den Brotwürfeln dazugeben
3. Mehl, Eier, Gewürze und warme Milch anrühren bis keine Klumpen mehr da sind
4. Die warme Eier-Mehl-Milchmasse über die warmen Brotwürfel gießen, kurz umrühren und ca. 15-25 Minuten ruhen lassen

Für den Dampfgarer:

Frischhaltefolie ausbreiten und ca. 1/3 vom Brotteig in einer Linie darauf geben.

Folie einrollen und Enden schließen wie im Youtube Video.

Auf Dampfgarer-Lochblech legen und bei 100°C Dampf ca. 1 Stunde im Dampfgarer garen.

Ohne Dampfgarer:

Sauberes Geschirrtuch ausbreiten und der Masse darauf geben.

Aufpassen, dass es in den vorhandenen Bräter hineinpasst! Tuch fest einrollen und beide Enden mit der Bratenschnur fest zubinden.

Wasser in Bräter eingießen und auf dem Kochfeld zum Kochen bringen.

Kochfeld runterschalten bis es nur leicht köchelt und Serviettenknödel im Geschirrtuch hineingeben.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen.

TIPP:

Mit beiden Varianten kann man das Endergebnis sehr gut einfrieren, falls ihr zu viel gemacht habt.

Vor Gebrauch 3-4 Stunden (oder am besten der Nacht vorher) aus dem Gefrierschrank nehmen.

In Scheiben schneiden und in Butter anbraten und mit Pilzsoße servieren.

KÜCHENSCHMIDE



KATES PILZSOSSE ZUM SERVIETTENKNÖDEL

Für ca. 4 Personen

Zutaten

500 g frisch geschnittene Pilze
ca. 50 g Butter oder Ghee (zum Pilze anbraten)
1 gewürfelte Zwiebel
2-3 EL gehackte Petersilie
1-2 EL Mehl
200 ml Sahne
100 ml Wasser
etwas Pfeffer
1/2 TL Salz
1 TL Balsamico-Essig
Etwas Himbeer-Essig
1 Schuss Weißwein
1 Schuss Kates Salatsoße (um zu würzen statt Fond)

1. Klein gehackte Zwiebel in Butter (oder Ghee) anbraten
2. **Pilze** und Petersilie dazugeben und mit anbraten
!ACHTUNG im Video habe ich das vergessen...Kommt mal vor gell!
3. Mehl dazugeben und kurz mitanbraten
4. Sahne dazugeben und die ganze Zeit RÜHREN, sodass keine Klumpen entstehen! Wasser dazugeben und weiter rühren
5. Restliche Zutaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

KÜCHENSCHMIDE

