

Rezept für selbst gemachte Brotknöpfle

Zutaten:

- 500 g trockenes Brot, Brötchen oder Brezeln
- 2 große Eier
- ca. 4-5 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Curry
- frische, gehackte Kräuter, wie z.B. Petersilie
- fein gehackte Zwiebeln, nach Geschmack
- Butter oder Öl zum Braten



Zubereitung:

1. Brot, Brötchen oder Brezeln in Wasser einweichen.
2. Die Masse ausdrücken und mit Mehl sowie Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie nach Geschmack mit Curry und gehackter Petersilie oder Kräutern nach Wahl abschmecken. Fein gehackte Zwiebeln hinzufügen. Der Teig sollte sich gut formen lassen.
3. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mit Hilfe von Esslöffeln zu Nocken formen und in das leicht siedende Wasser geben. Das Wasser darf nicht kochen, sonst zerfallen die Nocken schnell.
4. Die Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, sobald sie nach oben kommen. Nicht zu viele Nocken ins Wasser geben, damit sie nicht aneinanderkleben.
5. Nach der Zubereitung die Nocken in einer Pfanne in heißer Butter oder heißem Öl anbraten, bis sie goldgelb sind.