

## Serviettenknödel mit Kürbis

### Zutaten

500 g	Weißbrot (2-3 Tage alt)
300 ml	Milch
Salz, Pfeffer, Muskat	
200 g	Zwiebeln
½	Hokaidokürbis
2 Bd.	Petersilie, glatt
3	Eier
100 g	Butter
Öl	

### Zubereitung

- Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen, über das Brot gießen, locker unterheben und 30 Minuten quellen lassen.
- Zwiebeln häuten und fein würfeln.
- Den Kürbis in feine Würfel schneiden.
- Petersilienblätter fein hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Kürbis 10 Minuten dünsten.
- Petersilie zugeben. Alles mit der Brotmasse mischen.
- Eier trennen.
- Butter und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers weißlich-cremig aufschlagen und sorgfältig mit der Brotmasse mischen.
- Eiweiß und 2 Prisen Salz steif schlagen und locker unter die Brotmasse heben.
- Ein feuchtes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen. Die Knödelmasse wie eine Wurst auf der unteren Seite verteilen. Dabei zu jeder Seite einen ca. 5 cm breiten Rand lassen. Knödelmasse mit Hilfe des Tuchs fest einrollen, die Enden zusammendrehen und mit Küchengarn binden.
- Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem passenden Bräter aufkochen.
- Knödelrolle hineinlegen, die Hitze reduzieren. Den Knödel darin 40-50 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Dabei die Rolle mehrfach wenden. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Das Tuch entfernen, Knödelrolle in Scheiben schneiden.