



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 6 Personen

.....

Verfasst von: Marianne Bernegger

.....

Zutaten

Knödel

.....

250 G Knödelbrot

.....

60 G Butter

.....

1 Zwiebel

.....

125 ML Milch

.....

3 Eier

.....

Salz

.....

Pfeffer

Dörrpflaumen nach Geschmack

Suppe

1 EL Mehl glatt

1 EL Butter

1 L Gemüse- oder Rindssuppe

1
TROPFEN Essig

Salz

Pfeffer

Suppengewürz nach Bedarf

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, klein schneiden und in Butter glasig anschwitzen.
 2. Dörrpflaumen mit Wiegemesser klein schneiden.
 3. Knödelbrot mit Zwiebel, Milch und Eier und etwas Mehl gut vermengen, Dörrpflaumen unterheben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
 4. Nun die Masse in eine gut gebutterte Kastenform geben.
 5. In eine Kasserolle kochendes Wasser füllen, die Kastenform reinstellen (sollte bis 3/4 im Wasser stehen) und im Backrohr bei 180 Grad für ca. 25 Minuten soufflieren lassen.
-
1. Für die Suppe Butter aufschäumen, Mehl dazugeben und abbrennen lassen. Mit Suppe auffüllen und etwas eindicken lassen. Würzen und mit Knödel servieren.

Rezept wurde eingereicht vom Marianne Bernegger beim Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte".