

'ö'

wie – come

Knödel

Trüffelknödel

für ca. 12 Stück

Zutaten für die Knödel

500g Weißbrot ohne Rinde in Würfel geschnitten
3 Stück Zwiebel
Samenöl zum anrösten der Zwiebel
Trüffelöl
20 gr. Trüffel
5 Eier
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Garnitur

Geschmolzene Butter
Gehobelten Trüffel nach belieben

Zubereitung der Knödel:

Die Zwiebel fein hacken und in Öl goldgelb anrösten. Die noch warmen Zwiebeln mit dem Brot gut untermengen, sowie Salz, Pfeffer, das Trüffel Öl und den fein geschnittenen Trüffel dazugeben. Die Eier untermengen und Knödel formen. Die Knödel sollten ein Gewicht von ca. 80 gr. haben. Die Knödel in Salzwasser ca. 10 min. kochen.

Wie werden die Knödel serviert:

Die gekochten Knödel auf dem Teller anrichten, geschmolzene Butter darüber nappieren und beliebig viel Trüffel darüber hobeln; Im Zweifel etwas mehr.....

NB: Kein Schnittlauch und keine Petersilie