

# Wirsing-Semmelknödel

## Info:

### Zutaten:

3 st. Laugenbrötchen  
200 ml Milch  
2 st. Eier  
ca. 45 gr. Paniermehl  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Wirsingblätter in kochendem Wasser für ca. 2 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Blätter in einem Tuch mit einem Nudelholz schön platt walzen, dann mit der Außenseite nach oben die Knödelmasse darauf geben. Dann zusammenrollen und in Klarsicht - und Alufolie stramm einwickeln. Dann im heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Knödelrollen auspacken und in Butter schön anbraten.

[Beilagen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/beilagen:wirsing-semmelknoedel?rev=1576954255>

Last update: **25.03.2022 18:16**

