

Rezept Serviettenkloß

Zutaten:

3 altbackene Semmeln
ein dreiviertel Liter Milch
4 Eier
Muskatnuss
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Semmeln in Milch aufweichen.

Semmeln ausdrücken.

Eier, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss unter die Semmelmasse mischen.

Den Teig in eine feuchte Serviette füllen und die Serviette locker zubinden, der Serviettenkloß vergrößert sich. In einem großen Topf mit heißem Wasser zugedeckt ca. 1 Stunde kochen lassen. (Die zugebundene Serviette kann man an einem Holzlöffel festbinden.)

Den Serviettenkloß herausnehmen, auf einen Teller stürzen und mit einem Zwirnsfaden in Scheiben schneiden oder tortenförmig.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)