

FASTENKNÖDEL (FISCHKNÖDEL)

ZUTATEN

½ kg ausgelöstes Fischfleisch (Karpfen, Hecht, etc.), 3 Eßl. Butter, 2 Eier, 2 Semmeln, 1 feingehackte Zwiebel, Petersilie, Muskat, Majoran, Salz, Pfeffer, 2 - 3 Eßl. Brösel

ZUBEREITUNG

Für die Knödel das Fischfleisch faschieren und die Semmeln einweichen und ausdrücken. Butter flaumig rühren, Eier dazugeben und schaumig rühren. Das faschierte Fischfleisch und die Semmeln begeben und vermischen. Mit den restlichen Zutaten würzen und Brösel zum Festigen begeben, kurz rasten lassen. Nicht zu große Knödel formen und im Salzwasser ca. 15 Minuten kochen.

Serviervorschlag: Mit braungerösteten Bröseln und Salat servieren.



Formt man die Knödel nur mit etwa 2 cm Durchmesser, kann man sie als Suppeneinlage nehmen.