



Palffyknödel

Für 4 Portionen

Zutaten:

2-3	Brötchen
60 ml	Milch
1-2	Eier Größe M
30 g	Speck
1	kleine Zwiebel
80 g	Butter
30 g	gehackte Petersilie
	Salz
20 g	Mehl
1 Prise	Muskat

Zubereitung:

Brötchen in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Milch auf dem Herd mit den Gewürzen erwärmen. Speck und Zwiebel in kleine feine Würfel schneiden, leicht anrösten. Die Butter schaumig rühren. Alle Zutaten miteinander vermischen, Milch nach und nach dazu geben bis ein elastischer Teig entsteht.

Die Alufolie auf einer Seite buttern. Die Knödelmasse auf die gebutterte Seite der Alufolie legen, zu einer länglichen Form zusammenrollen und die Enden der Rolle fest zusammenbinden.

Bei mittlerer indirekter Hitze im Bratenkorb ca. 45 Minuten grillen. Auswickeln und in fingerdicke Scheiben schneiden. Rasch servieren.

Grillen: Mittlere Hitze indirekt 160° Grad

Grill: Genesis E 310

Zeit: 45 Minuten

Hilfsmittel: Bratenkorb