

Benötigte Zutaten

300 g	Brot (hell und/oder dunkel), altbackene Brötchen, Brezeln o.Ä.
500 ml	Premium Alpenmilch
3	Eier
2	Zwiebeln
1.5 EL	Kräuter gehack
1.5 TL	Salz, Pfeffer und Muskat
	nach Geschmack Speiseöl zum Braten und zum Einfetten der Gläser
4	Sturzgläser oder Einmachgläser

Knödel im Glas

Reste verwerten und auf Vorrat kochen

Anleitung

1. Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze oder Umluft vorheizen.

2. Das Brot in kleine, etwa gleich große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

3. Milch aufkochen und noch warm über die Brotwürfel gießen.

4. Zwiebeln, frische Kräuter und optionale Zutaten fein würfeln und in einer Pfanne anbraten.

5. Angebratene Zutaten zusammen mit den Eiern zu den Brotwürfeln geben, die Brotmischung kräftig würzen und alles gründlich miteinander vermengen. Für 20 Minuten quellen lassen.

6. Die bereitgestellten Gläser bis einen Zentimeter unter den Rand mit wenig Öl einfetten.

7. Nur bis zu zwei Dritteln mit der Knödelmasse füllen, da der Teig beim Einkochen noch etwas aufgeht. Den Teig andrücken. Falls notwendig, den Glasrand mit einem sauberen Tuch reinigen, und anschließend die Gläser verschließen.

8. Die Gläser in ein tiefes Backblech, eine Fettpfanne oder Auflaufform stellen und mit so viel kaltem Wasser auffüllen, dass die Gläser darin mindestens zwei Zentimeter tief stehen.

9. In den Backofen auf die mittlere Schiene schieben und für zwei Stunden einkochen.

10. Nach der Einkochzeit die Gläser aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.

11.

Da der Teig Milch enthält, werden die eingekochten Knödel am besten im Kühlschrank oder in kühlen Räumen (unter 10 °C) aufbewahrt, damit sie nicht verderben. So sind die Semmelknödel im Glas mehrere Wochen lang haltbar.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten