



# Serviettenkloß

Semmelknödel XXL im Tuch gekocht

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Einweichzeit ca. 60 Minuten
- Garzeit ca. 45 Minuten



## Werkzeug

- Messer, Brett
- großes Schüssel
- großer Kochtopf
- Kochlöffel zum Kloß anhängen
- sauberes, nicht duftendes Tuch (Geschirrtuch ausgekocht etc.)

## Zutaten

- 10 Brötchen, 2 Tage alt, also trocken
- ca. 250 - 300 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Muskat

## Zubereitung

Vorbereitung Geschirrtuch: Waschen bzw. auskochen ohne Waschmittel, ohne Weichspüler, damit es keine Duftstoffe aus dem Waschvorgang enthält. Das überträgt sich unangenehm auf den Kloß.

Brötchen längs teilen und dann in schmale dünne Streifen schneiden und in die Schüssel legen. Salz und Muskat darüber streuen bzw. reiben. 250ml Milch erwärmen, heiß auf die Brötchen gießen, ein wenig durchmischen und andrücken und die Schüssel abdecken (z.B. mit einem großen Teller) . Ca. 60 Minuten einweichen lassen, bis alles gut durchgezogen ist.

Wenn die Brötchen gut durchweicht sind, werden die 4 Eier dazu gegeben. Alles von Hand gut durchkneten. Probieren und ggf. nachwürzen.

Die Masse in die Mitte eines sauberen, trockenen Geschirrtuches geben. Die 4 Ecken jeweils über Kreuz verknoten.

Wasser mit ordentlich Salz in einem großen Kochtopf zum Sieden bringen. Den Kochlöffel durch den Knoten im Tuch schieben und den Kloß ins kochende Wasser hängen. Der Kloß muss komplett vom kochenden Wasser umschlossen sein. Mindestens für 45 Minuten ohne Deckel kochen lassen.

Tuch aus dem heißen Wasser entnehmen, abtropfen lassen. Den Knoten öffnen und den Kloß auf einer Servierplatte in Scheiben schneiden und servieren.

Eventuelle Reste vom Kloß schmecken am nächsten Tag prima, wenn sie in Scheiben geschnitten in der Pfanne angebraten werden.

Guten Appetit!