

Parktherme Sauerrahm Serviettenknödel

(Rezept von Tinnacher Hannes)



- 300 g Sauerrahm
- 150 ml Obers
- 500 g Weißbrot ohne Rinde
- 100 g Eiweiß, steif geschlagen
- 2 Eidotter
- 50 g Butter, flüssig
- 60 g Mehl, glatt
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss gemahlen zum Abschmecken

Weißbrot in Würfel schneiden, mit zwei Eidotter, flüssiger Butter, Sauerrahm, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Geschlagenes Eiweiß unterheben und in Frischhaltefolie einrollen, danach zur Formgebung in Alufolie einrollen und bei 95°C 35 Minuten dämpfen lassen.

Kurz runterkühlen lassen und zum Beispiel mit dem Parktherme Eierschwammerl-Gulasch servieren.

Diese Menge ist für ca. 4 Portionen je nach Portionsgröße.

Wir wünschen gutes Gelingen!