

Tassenknödel

Vor einiger Zeit hatte ich hier auf dem Blog das Rezept für Hähnchengeschnetzeltes mit Knödeln veröffentlicht. Das steht nach wie vor hoch im Kurs bei uns in der Familie. Nun habe ich aber von einigen Leserinnen hier die Rückmeldung bekommen, dass sie noch nie Knödel selbst gemacht haben und sich nicht daran trauen, weil sie Angst haben, dass die Knödel im Wasser zerfallen.



Ich würde ihnen ja gern die Angst nehmen und sagen: da kann eigentlich nichts schief gehen, bei mir hat sich noch nie einer im Wasser aufgelöst. Und seit ich einen Dampfgarer habe, mache ich die Knödel eh nur noch darin, das funktioniert noch besser. Aber da auch nicht jede Frau einen Dampfgarer hat, musste ich mir dann doch eine andere Lösung für das Knödel-Problem ausdenken... Wasser fällt raus, Dampfgarer ebenso. Bleibt noch, richtig - der Backofen! Und da kam mir

der zündende Gedanke, ich habe nämlich selbst schon Knödel im Backofen gemacht und die sind wirklich gut geworden. Deshalb hier extra für die Knödel-Phobiker eine absolut gelingsichere Variante in der Tasse.



Zutaten (für ca. 6 Portionen):

- **4-5 Brötchen vom Vortag (insg. ca. 400-450 g)**
- **1 große Zwiebel**
- **280-300 ml Milch**
- **3 Eier**
- **jeweils 1/2 Bund Schnittlauch und Petersilie**
- **1 EL Öl**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **Muskatnuss**
- **6-8 ofenfeste Tassen**
- **etwas Butter zum Einfetten**

Die Brötchen in grobe Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, im heißen Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Milch dazu geben und kurz erhitzen. Über die Brötchenstücke geben und einige Minuten durchziehen lassen. Kräuter fein hacken. Nun die Eier, die Kräuter und die Gewürze zur Brötchenmasse geben und am Besten mit den Händen zu einer einheitlichen Masse verkneten. Die Tassen mit Butter einfetten und die Masse gleichmäßig darin verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, den Rand mit einem Messer lösen und aus den Tassen stürzen.



Tipps:

- Es können normale Tafel-, Baguette- oder auch Laugenbrötchen (oder eine Mischung) genommen werden.

- Ich habe - wie auf den Bildern zu sehen - ganz normale, niedrige Kaffeetassen benutzt. Die Garzeit im Ofen hängt auch von der Größe ab, dh. wenn Ihr größere Tassen nehmt, brauchen die Knödel etwas länger.
- Die Knödelmasse kann gut vorbereitet, in die Tassen gefüllt und dann abgedeckt kalt gestellt werden.
- Die fertigen Knödel in Scheiben schneiden und kurz in etwas Butter anbraten - soooo lecker!
- Als Soße eignen sich z. B. Geschnetzeltes, Gulasch, Pfannenschaschlik usw...

