

## 1/2 Knödel

Dauer: Mittel    Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: 6 Personen



### Zutaten

250 G	Knödelbrot
60 G	Butter
1	Zwiebel
125 ML	Milch
3	Eier
	Salz
	Pfeffer
	Dörripflaumen nach Geschmack

**Verfasst von:** Marianne Bernegger

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen, klein schneiden und in Butter glasig anschwitzen.
2. Dörripflaumen mit Wiegemesser klein schneiden.
3. Knödelbrot mit Zwiebel, Milch und Eier und etwas Mehl gut vermengen, Dörripflaumen unterheben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
4. Nun die Masse in eine gut gebutterte Kastenform geben.
5. In eine Kasserolle kochendes Wasser füllen, die Kastenform reinstellen (sollte bis 3/4 im Wasser stehen) und im Backrohr bei 180 Grad für ca. 25 Minuten soufflieren lassen.

### Info

**Rezept wurde eingereicht vom Marianne Bernegger beim Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte".**

## 2/2 Suppe

Dauer: Mittel    Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: 6 Personen



### Zutaten

1 EL	Mehl glatt
1 EL	Butter
1 L	Gemüse- oder Rindssuppe
1 TROPFEN	Essig
	Salz
	Pfeffer
	Suppengewürz nach Bedarf

**Verfasst von:** Marianne Bernegger

### Zubereitung

1. Für die Suppe Butter aufschäumen, Mehl dazugeben und abbrennen lassen. Mit Suppe auffüllen und etwas eindicken lassen. Würzen und mit Knödel servieren.