Basilikum-Knödel

Ich habe sie mittlerweile richtig liebgewonnen, die Knödel. Nicht nur weil man damit altes Brot gut verwerten kann, sondern weil sie sich so variantenreich zubereiten lassen. In diesem Rezept sind es eher einfache Knödel, aber mit frischem Basilikum gewürzt. In der Konsistenz sind sie eher etwas trocken und darum sehr gut als Beilage zu einem einem Ragoût mit viel Sauce geeignet, wie zum Beispiel zu diesem Ochsenschwanzragoût.

Zutaten

150g	altes Brot
2El	Mehl
1	kleiner Busch frischer Basilikum
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50g	Butter
1	Ei
3El	Wasser
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brot klein würfeln. Das ist Fleissarbeit, ich habe ein Wiegenmesser dazu verwendet, das schont Gelenke und Sehnen.

Brotwürfelchen mit dem Mehl und Salz (1/2Tl) vermischen.

Zwiebel, Knoblauch und Basilikum fein hacken und in der geschmolzenen Butter ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Zu den Brotwürfelchen geben. Kurz auskühlen lassen. Ei und Wasser zugeben und gut verkneten. Mit Pfeffer abschmecken. Es sollte ein körniger, aber feuchter und kompakter Teig entstehen. Eventuell noch etwas

Wasser dazumengen.

1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Salzwasser knapp zum kochen bringen. Mit nassen Händen Kugeln, etwa halb so gross wie ein Tennisball, formen und 30 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen. Nach 3-4 Minuten steigen sie an die Oberfläche auf und nach ein paar weiteren Minuten beginnen sie sich von selber zu drehen.