Bröselknödel für die Suppe als Einlage

Kategorien: Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

5 dag Fettn (a Magarin)
5 Semmen
1 Gogal
Soiz
Bedasüü
Bresln

Zubereitung

Waak de Semmen in Wossa ei.
Zupf da an Bedasüü ausn Goatn, wosch eam und hock eam a weng.
Reest eam in da Fettn au und bevua ea vabrennt, hausd de ausdrucktn Semmen dazua.
Misch des gaunze duach und gib es Gogal und es Soiz dazua.
Misch di wieda bled.
Jetzand schmeis so vüü Bresln eine, das a richtiga Taag entsteht, ob ka Steaz ned!
Loß eam a hoibe Stund steh, das a aa wos hod davoo.
Nochant fuamst hibsch a poa klaane Knedaln und loßd as 5 Minutn in aana Suppm oda in Soizwossa kochn.