Serviettenknödel von Martin Lustenberger

Mengen für 38 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Chillipulver, Salz

Ausrüstung: Frischhaltefolie

760 g Zwiebel	hacken
1.52 kg Pilze	zusammen mit der Zwiebel anrösten bis sie kein Wasser mehr geben, rausnehmen
76 g Schnittlauch	
76 g Petersilie, frische	hacken und zusammen mit den anderen Zutaten vermischen
1.9 Liter Milch	beigeben, auskühlen lassen
22.8 Stück Eigelb	hinzugeben und vermengen, gut würzen
1.9 kg Brot	zerkleinern, hinzufügen und 30 min ziehen lassen
22.8 Stück Eiweiss	zu einschnee schlagen und unter die Knödelmasse ziehen. Die Knödelmasse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einer dicken Wurst formen und einrollen. Enden gut zusammenbinden und in reichlich Salzwasser 30-45 minuten langsam kochen. Knödel mit kaltem Wasser abschrecken. Bei bedarf an dieser Stelle in den Kühlschrank stellen und später weiterverarbeiten. Knödel auswickeln und in scheiben schneiden.
15.2 Stück Eier	
380 g Parmesan	verrühren und Knödel darin wenden. Knödel beidseitig kurz anbraten.