

---

**Typ:** Verschiedenes      **Quelle:** <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/3136/laugen>      \*\*\*\*

**Bemerkungen:** Laugenbrötchen oder Laugenstangen; möglichst nicht austrocknen lassen. Brezeln sind zu hart!

**Zutaten**      Für 4 Portionen

1 Zwiebel  
1 Tl Butter  
350 g Laugenbrötchen (4 Laugenbrötchen (Görtz) = 354 g)  
1/2 Bund glatte Petersilie  
200 ml Milch  
1 Ei (Kl. M)  
Pfeffer  
Salz

**Rezept:**

1. Zwiebel fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Laugenbrötchen vom Vortag in gleichmäßige Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Alles in eine Schüssel geben.
2. Milch erwärmen, mit Ei verrühren und über die Brötchen gießen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Alles kräftig mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. 10 Min. ruhen lassen.
3. Ein frisches, angefeuchtetes Geschirrtuch quer legen, den Teig auf den unteren Teil geben. Zu einer 20 cm langen Rolle formen und nicht zu stramm in das Tuch einrollen. Die Enden bonbonartig mit Küchengarnd abbinden. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Den Knödel hineinlegen und bei sehr milder Hitze 30 Min. gar ziehen lassen.
4. Den Knödel auspacken und in Scheiben geschnitten servieren.