

Receta de Knödel Típico Alemán

17 Ene 2018



Buenos día a tod@s, para hoy os dejo esta receta típica de **Alemania** y otras zonas de Europa, se puede servir como plato principal o también como acompañamiento de otros platos, los **Knödel** o Nudel son **bolas de masa hervidas**, hay muchas variantes pero hoy os dejo estas que son muy fáciles de preparar y seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Pan blanco en trocitos pequeños (250 grs)
- Mantequilla (una cucharada)
- Huevos (tres)
- Leche (250ml)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Sal y Pimienta
- Perejil

Modo de Preparación

1. En una sartén poner la mantequilla a calentar
2. Picar la cebolla y los ajos y ponerlos a refreír en la sartén con la mantequilla
3. En una cacerola poner a calentar la leche a fuego lento y cuando empiece a hervir añadir el pan y dejar que se absorba, luego retirar el sobrante de leche no absorbida
4. Batir los huevos, añadir la cebolla y los ajos refritos y poner un poco de sal, pimienta y perejil picado
5. Volcar todo en la cacerola con el pan y mezclar bien todo hasta que quede una masa homogénea
6. Con las manos humedecidas, formar una especie de albóndigas compactas
7. Poner las bolas en una cacerola con agua hirviendo y dejar que se cocinen unos quince minutos
8. Sacar de la cacerola y dejar enfriar a temperatura ambiente, servir como plato único o como acompañamiento de otro y....buen provecho!!!