

# Brätknödel

*Für 4-6 Personen*

## Zutaten:

250 g Brät  
50 g Butter  
1 kleine Zwiebel  
1 Ei  
30 g Paniermehl  
½ TL Salz  
1 Msp. Muskat

Fleischbrühe zum Kochen

*Vorbereitung 10 Minuten, Zubereitungszeit 25 Minuten*

1. Fleischbrühe zum Kochen bringen.
2. Die klein geschnittene Zwiebel in Butter andünsten und zum Brät geben. Paniermehl, Ei, Salz und Muskat dazugeben. Gut vermengen und Knödel formen.
3. Die Knödel in kochende Brühe (Fleischbrühe) geben und 15 Minuten ziehen lassen.
4. Gekochte Knödel können auch auf Vorrat eingefroren werden (einzeln vorgefrieren) und bei Bedarf in heißer Brühe langsam auftauen lassen.