

Zutaten für 6 Personen

300g Brezeln
200g Milch
2 EL Mehl
3 Schalotten
4 Eier
Gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Die Schalotten in feine Würfel schneiden, glasig dünsten und mit der Milch ablöschen. Die Brezeln kleinschneiden und mit der warmen Milchlösung übergießen. Mehl, Eier und die übrigen Zutaten dazugeben und mit den Händen vermischen. Am Besten so dass man die einzelnen Stücke der Brezeln noch sehen kann. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Eine Rolle formen und in Frischhaltefolie einrollen, diese dann wiederum in Alufolie rollen und zu einem Bonbon drehen. In siedendem Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Auspacken und portionieren.