Serviettenknödel

Für den Serviettenknödel:
8 Brötchen vom Vortag
¼ l lauwarme Milch
1 Zwiebel
120 g Butter,
4 EL feingehackte Petersilie
1 EL feingehacktes Basilikum
6 Eigelbe
1 TL Salz
1 Prise Muskatnuss
6 Eiweiß.

Zubereitung
Für den Serviettenknödel die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Brötchenwürfel in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Zugedeckt einige Minuten durchziehen lassen. Die Zwiebel ganz fein würfeln, in 20 g Butter glasig dünsten und die feingehackten Kräuter untermischen. Die restliche Butter mit den Eigelben schaumig rühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Zwiebel-Kräuter-Mischung und die Eigelb-Butter-Masse zu den Brötchenwürfeln geben und kräftig untermischen.
Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Ein Tuch ausbreiten und mit feuchten Händen oder einem Löffel den Knödelteig in Form einer dicken Wurst auflegen.
Die Masse locker in das Tuch einrollen, da sie sich beim Garen ausdehnt. Das Tuch an den Enden mit Küchengarn zusammenbinden, das Garn nicht zu knapp abschneiden. Die Garnenden um einen Kochlöffel knoten.
Reichlich Salzwasser in einem großen Topf, am besten einem ovalen Bräter, zum Kochen bringen. Den Serviettenknödel in das siedende Wasser geben, den Kochlöffel über den Topf legen, sodass der Knödel schwimmt. Bei etwas geöffnetem Deckel den Serviettenknödel 1 Stunde garen, dabei nach halber Garzeit wenden.
Den fertigen Knödel aus der Serviette wickeln und ebenso wie das Fleisch in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Soße servieren.