

Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen

- 300 g älteres Weißrot oder Brötchen
- 200 ml Milch
- ½ TL Salz
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 3 EL gehackte Petersilie
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 3 EL Mehl zum Binden und Formen der Knödel

Zubereitung

Brot bzw. Brötchen in Würfel schneiden. Petersilie hacken. Zwiebel fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht andünsten. Restlichen Zutaten mit der Petersilie in einer Schüssel vermischen und die Würfel sowie die Zwiebel unterheben und etwas durchkneten. Die Masse ca. 10-15 Min. ruhen lassen. Bei sehr hartem Brot etwas länger.

Anschließend mit bemehlten Händen beliebig große Knödel formen und gut zusammendrücken. Die Semmelknödel in einem großen Topf mit leicht kochendem Salzwasser 15 – 20 Min. (je nach Größe) ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Danach mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Tipp: Sollten die Knödel in den Händen nicht fest genug werden, etwas Mehl oder Grieß hinzufügen.

Semmel-
knödel

ZEHN