



Semmelknödel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Kochzeit)

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

250 g alte Brötchen	3 Eier
20 g gehackte Petersilie	Salz
20 g Butter	Pfeffer
1 Zwiebel	Muskatnuss
250 ml Milch	Evtl. Semmelbrösel

Zubereitung:



Brötchen erst in dünne Scheiben, dann quer in Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und darin die Zwiebelwürfel mit der Petersilie glasig anschwitzen, aber keine Farbe annehmen lassen. Mit der Milch ablöschen, um diese erhitzen. Anschließend zu den Brötchenwürfeln geben und ungefähr 20 Minuten abkühlen lassen.

Die Eier mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss verquirlen, zur Brötchenmasse geben und alles gut vermengen.

Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und zum Sieden bringen. Das Wasser sollte aber auf keinen Fall kochen. Aus der Brötchenmasse acht in etwa gleich große Knödel formen und im Salzwasser ca. 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.

Mein Tipp:

Knödelreste kannst Du in etwas Butterschmalz angeröstet werden. Das schmeckt super lecker!