



Semmelknödel

Beilagen

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

200 g Brötchen bzw. Weißbrot vom Vortag

50 g Zwiebel

2 Eßl Butter

2 Stück Eier

150 ml Milch

2 Eßl Mehl

Würzmittel:

2 Eßl Petersilie, fein geschnitten

Pfeffer, aus der Mühle

Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen (bzw. Weißbrot) in Würfel schneiden
2. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter hellbraun rösten.
3. Die Eier und die Milch verrühren, salzen und pfeffern und zusammen mit der Petersilie und der gerösteten Zwiebel über die Brotwürfel geben.
4. Das Mehl untermischen und alle Zutaten vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Teig mindestens 10 Minuten ruhen lassen.
6. Mit nassen Händen (zwischendurch immer mal wieder Hände in kaltes Wasser tauchen) Knödel formen und diese in reichlich Salzwasser (muß kochen) schwach wallend ziehen lassen und servieren.
7. Garzeit: 12 - 15 Minuten

NOTIZEN

1. Die Knödelmasse darf beim Formen nicht zu weich sein, sonst zerfallen die Knödel beim Kochen, dann ggf. noch etwas Mehl, Kartoffelmehl und/oder etwas Grieß untermischen.
2. Am Besten zuerst mal einen Probekloß kochen.
3. Wenn man mag, kann man auch noch Schinken- oder Dörrfleischwürfel mit der Zwiebel leicht anbraten.
4. Je älter und trockener das Brot ist, desto mehr Milch ist nötig

Guten Appetit!