

Semmelknödel

Dieses Rezept gelingt immer!!

250 g Knödelbrot
0,25 l Milch
2-3 Eier
1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz
1 EL Petersilie feingehackt
Prise Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Muskat

Zwiebel in Fett anschwitzen, bis er leicht bräunt und abkühlen lassen. Die Milch mit den Eiern verquirlen und über das Knödelbrot gießen, gut durchrühren. Die Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und den Zwiebel darunter mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Knödel formen und im kochenden Salzwasser kochen. Die Konsistenz der Knödel hängt viel von der Qualität des Knödelbrotes ab. Ist dieses minderwertiger, besteht die Gefahr, dass die Knödel zerfallen. In diesem Fall empfiehlt sich, die Zugabe von etwas glattem Mehl vor dem Knödel formen und einen Probeknödel vorzukochen. Wenn man die Knödel vor dem Kochen in Mehl dreht bekommen sie eine glatte Oberfläche.