

Semmelknödel

Für 6 Personen

Zutaten:

10 Semmel (2 Tage alt = 340 g)
3/8 L lauwarme Milch
30 g Butter
1 Zwiebel gewürfelt
Petersilie
4 Eier
1 EL Mehl
10 Semmel (2 Tage alt = 340 g)
3/8 L lauwarme Milch
30 g Butter
1 Zwiebel gewürfelt

Zubereitung 1,5 Stunden

1. Semmel feinwürfelig schneiden (in manchen Regionen kann man geschnittenes Knödelbrot kaufen), salzen mit lauwarmer Milch übergießen, mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Zwiebel mit der Petersilie andünsten, leicht abkühlen und zu den Semmel geben.
3. Eier und Mehl zugeben und zu einem Teig (kräftig verkneten) verarbeiten, nochmals 20 Minuten ziehen lassen.
4. Mit nassen Händen Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen. 20 Minuten bei halb geöffnetem Deckel leise sieden lassen.