Semmelknödel

4 Portionen **7** Schritte **38** Min Wartezeit

ZUTATEN

- [ ] **300 g** Knödelbrot (Semmelwürfel vom Vortag)
- [ ] **250 ml** Milch
- [ ] **3** Eier
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **30 g** Butter
- [ ] **2 EL** Petersilie, fein gehackt
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **1 Prise** Muskat
- [ ] 1 bis 2 EL Mehl nach Bedarf

ZUBEREITUNG

0. Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Petersilie kurz mitschwitzen.
1. Die Milch lauwarm erwärmen und mit Eiern, Salz und Muskat verquirlen.
2. Knödelbrot, Zwiebel und die Eiermilch in einer Schüssel locker mischen, nicht kneten. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen, bis das Brot die Flüssigkeit aufgesogen hat.
   20 Min Wartezeit
3. In einem großen, breiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Hitze reduzieren, sodass es nur noch leicht siedet.
4. Mit nassen Händen einen Probeknödel formen und ins Wasser legen. Zerfällt er, 1 bis 2 EL Mehl unter die Masse heben.
5. Aus der Masse 8 Knödel formen und fest zusammendrücken. Im siedenden Wasser 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sonst fallen die Knödel auseinander.
   18 Min Wartezeit
6. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausheben und kurz abtropfen lassen.

Dieses Rezept auf dem Handy
QR scannen — Schritt-für-Schritt-Kochmodus, Portionen umrechnen und vorlesen lassen. Kostenlos auf deine-kochwelt.de