



Semmelknödel klassisch

Zutaten

300 g zwei Tage altes Weißbrot, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ lauwarme Milch, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 EL Butter, 1 EL Petersilie, Muskatnuss

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos andünsten. Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Eier und Milch mit dem Schneebesen gut vermischen und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Eiermilch, die gebratenen Zwiebel und die gehackte Petersilie zu den Brotscheiben geben. Salzen und pfeffern und mit den Händen zu eine kompakten Masse verkneten. 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen glatte Knödel drehen und in Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt 15 – 20 Minuten ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Variation

Den fertigen Teig wie ein Wurst und Alufolie einwickeln, die Enden zudrehen. Diese Knödelbonbons in Salzwasser 15 – 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend aus dem Wasser nehmen, Folie entfernen und in 2,5 dicke Scheiben schneiden. Die Knödelscheiben in etwas Butter oder Olivenöl goldbraun braten.

Es schmeckt auch sehr lecker wenn Sie gehackte Oliven in den Teig mischen.