

# Semmelknödel

---

## Zutaten

---

- 1 Pckg. Knödelbrot (10 Semmeln)
- 100 g Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 Ei Butter
- 300 ml Milch, lauwarm
- 3 Ei
- 1 Pr. Muskat, frisch gemahlen
- 1 Pr. Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Natursalz
- ½ Bd. Petersilie, fein geschnitten

## Methode

---

1) Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen und über das Knödelbrot streuen.

2) Im noch warmen Topf die Milch temperieren und ebenfalls über die Semmelscheibchen oder -würfel gießen. Die Eier, Gewürze und Kräuter zufügen und alles locker miteinander verkneten.

Die die Flüssigkeit soll gut aufgenommen werden und keine trockenen "Nester" mehr in der Masse sein.

Sollte die Flüssigkeit nicht ausreichen, vorsichtig Milch nachgießen. Bei zu viel Feuchtigkeit, mit Semmelbrösel korrigieren. 20 Minuten ruhen lassen.

3) Wasser in einem großen Topf erhitzen (bis kurz bevor es kocht) und 1 EL Salz zufügen. Mit feuchten Händen Knödel in der gewünschten Größe formen. Vorsichtig in das Wasser gleiten lassen und 15 Minuten garen.

Tipp: Wird die Masse in ein feuchtes Küchentuch eingerollt und an den Enden wie eine Wurst zugebunden, sind ganz leicht Serviettenknödel herzustellen.

Viel Spass beim Knödeldrehen und Genießen!

Ihr

Armin A. Auer

**Quelle**

---

Armin A. Auer

**Portionen/Ausbeute**

---

4 Portionen