

Semmelknödel

Zutaten:

8 Brötchen (Semmel), altbacken

40 g Mehl

1 Zwiebel

1 EL Petersilie

½ l Milch

2 Eier

Butter, Salz, Muskat

Zubereitung:

- Die altbackenen Brötchen in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Petersilie klein hacken.
- In der Butter die Zwiebel und Petersilie anschwitzen lassen.
- Die Milch erhitzen.
- Zwiebel, Milch und Petersilie über die Brötchenwürfel geben.
- Gut 30 Minuten einweichen lassen.
- Danach die Eier und das Mehl untermengen.
- Mit Salz und Muskat würzen.
- Aus dem Teig mit nassen Händen Knödel formen.
- In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
- Die Knödel hinein geben und 20 Minuten gar ziehen lassen.
- Das Wasser sollte dabei nicht mehr kochen (nur leicht köcheln).