



Semmelknödel

Zutaten

- 500 ml Milch
- Muskatnuss
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 5 alte helle Brötchen
- 3 Eier
- etwas frische Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erhitzen, leicht pfeffern, salzen und etwas Muskatnuss hineinreiben.
2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen.
3. Die Brötchen in nicht zu kleine Würfel schneiden und mit der warmen Milch übergießen und quellen lassen. Die Eier aufschlagen und sorgfältig verquirlen.
4. Die Petersilie waschen, zupfen und fein hacken und zusammen mit den Eiern und den Zwiebeln zu den Brötchen hinzugeben und locker unterheben. **Tipp:** Die Brotmischung auf keinen Fall kneten, da sonst die Brötchenwürfel kaputtgehen und die Knödel sehr zäh werden. Gleichmäßige Knödel formen und in leicht köchelndes Wasser geben.
5. Schwimmen die Knödel an der Wasseroberfläche sind sie gar, 5 min. ziehen lassen und heiß servieren.



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

