



Semmelknödel

Beilage für Saftfleisch und Kraut beispielsweise.

Masse reicht für 18 bis 20 Knödel bei einem Knödel-Durchmesser von rund 5 cm.

Zutaten

Menge	Zutat
Masse	
600 g	Semmelwürfel
80 g	Butter
1	Zwiebel
3	Eier
800 ml	Milch
0.5 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

Personen : 6

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Masse (30 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>600 g Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. In einem Topf nun 80 g Butter zerlassen und über die Semmelwürfel gießen und etwas einwirken lassen. Dann 3 Eier dazu geben und etwas verrühren und einwirken lassen. Anschließend 800 ml Milch darüber gießen und wieder etwas einwirken lassen. Nun 0.5 Bund Petersilie fein hacken und dazu geben. Weiters mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. Dazu nun 1 Zwiebel fein gehackt geben und mit 100 g Mehl glatt zu einer gut formbaren Masse verrühren. Gegebenenfalls entweder noch etwas Mehl oder Milch hinzufügen je nach gewünschter Konsistenz. Die Masse sollte nun rund 20 Minuten ruhen.</p>

Kochen (30 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	<p>Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Bis das Wasser kocht nun die Knödel mit rund 5 cm Durchmesser formen. Am besten mit den Händen unter Verwendung von etwas klarem Wasser. Sobald das Wasser kocht etwas zurückdrehen und die Knödel rasch nacheinander hineingeben. Die Knödel sind fertig, wenn man sie mit der Gabel ansticht und sie leicht wieder herunter fallen, so dass nichts auf der Gabel kleben bleibt.</p>
--------------------------	----	--

Tipp

Jede Knödelmasse muss rasten (die Semmelwürfel müssen sich mit Fett, Milch und Eiern ansaugen, Mehl muss quellen). Wenn man Knödel zu früh formt und gleich ins Wasser legt, können sie zerfallen, obwohl man die Knödelmasse richtig zubereitet hat.

Beilagen, Einlagen, Gebäck

Light

Alkohol

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

1 Stunde



Besuch

• Nährwert

• Preiskategorie

• Punkte

0