



## Semmelknödel

Man nehme für 4 Portionen:

6 Brötchen vom Vortag  
200 ml Milch  
2 Zwiebeln  
30 g Butter  
1 Bund Petersilie  
3 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
etwas Grieß  
etwas Paniermehl

- Brötchen in dünne Scheiben schneiden
- Milch aufkochen und über die Brötchen gießen – 30 Min. quellen lassen
- Zwiebeln pellen, würfeln und in der Butter glasig dünsten
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken

Eier, Zwiebeln und Petersilie zu den Brötchen geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den Teig gründlich kneten. Wenn der Teig zu feucht ist, Grieß und Paniermehl zugeben. Einen kleinen Kloß formen und probekochen. Zerfällt er, Grieß und Paniermehl zugeben, ist er zu fest ein weiteres Eigelb untermengen. Mindestens 2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. In dieser Zeit aus der Masse mit feuchten Händen 8 oder 16 Klöße formen. Wenn das Wasser kocht, Hitze reduzieren und die Klöße in das siedende Wasser geben. 15-20 Min. garziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Perfekte Beilage zu Schmorgerichten oder Pilzragout. Als Topping eignet sich Speck-und-Zwiebel-Dippe.