

# Semmelknödel

## Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung         |
|-------|---------|---------------------|
| 250   | g       | Semmeln, trocken    |
| 2     | EL      | Butter              |
| 1/2   |         | Zwiebel             |
| 175   | g       | Milch               |
| 1     | Prise   | Salz                |
|       |         | Majoran, Muskatnuss |
| 1/2   | Bund    | Petersilie          |
| 1     |         | Ei                  |

**Portionen:** 4

## Zubereitung

Semmeln in Würfel von ca. 1 cm Kantenlänge schneiden.

Zwiebel würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Milch ablöschen, würzen und nochmals kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und Semmelwürfel einschließlich der beim Würfeln entstandenen - brösel unterheben. Abgedeckt ca. 1/2 Stunde quellen lassen.

Ei aufschlagen und zusammen mit der Petersilie unter die Semmelwürfel heben. Mit nassen Händen 8 Semmelknödel formen.

20 Minuten über siedendem Wasser dämpfen. Bei Bedarf Oberfläche ca. 10 Minuten im Backofen bei 80 °C trocknen.

## Hinweise

Die Semmelknödelmasse kann auch in Frischhaltefolie eingerollt gedämpft oder in einer ofenfesten Form mit Deckel bei 160 °C Umluft gegart werden, um in Scheiben geschnitten und angebraten als Serviettenknödel serviert zu werden.

[Klassiker](#), [vegetarisch](#), [Altbrot](#)

From:

<https://matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:

<https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:semmelknoedel>

Last update: 2023/10/18 20:00



