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 etwa 8 Semmelknödel formen.

20 Minuten über siedendem Wasser dämpfen. Bei Bedarf Oberfläche 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

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:semmelknoedel?rev=1696793095

Last update: **2023/10/08 21:24**