# 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

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

Permanent link:
**https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:semmelknoedel?rev=1696799886**

Last update: **2023/10/08 23:18**