Semmelknödel-Grundrezept

Das Semmelknödel-Grundrezept erklärt zwei Zubereitungsformen der vielseitigen Beilage. Das Rezept kann man mit weiteren Zutaten beliebig verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Variante I

220 g	Knödelbrot
50 g	Butter
120 ml	Milch (warm)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Petersilie
50 g	Zwiebel
100 g	Brösel (vom Weißbrot bei Bedarf)
20 g	Mehl (bei Bedarf)

Variante II

220 g	Toastbrot
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
40 g	Butter

Zubereitung

1. Dieses **Semmelknödel-Grundrezept** gibt es in zwei Varianten und beide schmecken

wunderbar. Für die erste Variante aus trockenem Knödelbrot zuerst die Petersilie putzen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein hacken. Etwas Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun rösten.

2. Die Milch erwärmen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, mit Milch und flüssiger Butter mischen. Rund 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Eier beifügen, mit Muskat und Salz abschmecken. Nach Belieben Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie mit einmengen. Aus dem Teig feste, runde Knödel formen. Ist der Teig zu flüssig, etwas Mehl oder Brösel mit einkneten.

3. Anschließend einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Semmelknödel in den Topf geben, Hitze reduzieren und etwa eine Viertelstunde im siedenden Wasser ziehen lassen, fertig.

1. Für die zweite Variante aus frischem Toastbrot dieses in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und über die Brotwürfel gießen. Die Eier und das Salz ebenfalls zufügen und alles zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig zu einer Rolle formen und mit Klarsichtfolie umwickeln. An den Enden fest verknoten oder mit Klammern verschließen. Die Folie mehrfach mit einer Gabel einstechen. In kochendes Salzwasser legen und etwa 30 bis 40 Minuten lang kochen (je nach Dicke der Rolle), fertig.

Tipp

Das Semmelknödel-Grundrezept kann man in weiteren Variationen zubereiten, zum Beispiel mit Speck- oder Gemüsewürfeln, Schwarzbrot, Semmeln, Käse, Kräutern oder Pilzen.