Bärlauch-Semmelknödel

Die Bärlauch-Semmelknödel sind ein passendes Rezept für das Frühjahr. Die wohlschmeckenden Knödel eignen sich sowohl als Beilage zu Fleisch und als Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

400 g	Semmelwürfel
250 ml	Milch (lauwarm)
1 Bund	Bärlauch
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Butter (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Semmelknödel** die Semmelwürfel in Milch einweichen. Die Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Unter die Milch-Semmel-Masse heben und einige Minuten ziehen lassen.

2. Die Zwiebel schälen und in klein, fein zerschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Die gedünsteten Zwiebeln und die Knödel Masse rühren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Masse mischen.

4. Die Hände befeuchten und Knödel formen, danach sollten sie etwa einen halbe Stunden ruhen.

5. Salzwasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen und die Bärlauchknödel zirka 20 Minuten

köcheln. Wenn die Knödel gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Abschöpfen und servieren.

Tipp

Die Bärlauch-Semmelknödel sind eine herzhafte Hauptspeise für Vegetarier. Aber auch als Beilage zu schmackhafte Schweinebraten Rezepte passen die Knödel hervorragend.