Einfache Semmelknödel

Die einfachen Semmelknödel sind in Österreich ein Beilagen-Klassiker. Das beliebte Knödel-Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 52 min

Zutaten

250 g	Semmelwürfel (Knödelbrot)
40 g	Butter
2 Stk.	Eier
125 ml	Milch
60 g	Mehl griffig
30 g	Zwiebel
	Petersilie gehackt (frisch oder TK)
Prisen	Muskatnuss
	Salz

Zubereitung

1. Für die einfachen Semmelknödel die Butter in einer Pfanne erhitzen und die klein gehackten Zwiebeln glasig dünsten.

2. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben, Zwiebel und gehackte Petersilie zugeben und vermengen.

3. Die Milch mit Eier versprudeln und in die Schüssel gießen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und vermengen. Etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, zwischendurch mehrmals umrühren.

4. Jetzt das Mehl zugeben und unterheben. Mit befeuchteten Händen Semmelknödel formen.

5. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Knödel zirka 12 Minuten auf kleiner

Flamme köcheln lassen.

Tipp

Die einfachen Semmelknödel sind eine köstliche Beilage für unzählige Fleischgerichte. Klein geformte Knödel sind auch eine vorzügliche Suppeneinlage.