Klassischer Semmelknödel

Ein klassischer Semmelknödel hat keinen intensiven Eigengeschmack und gibt daher eine ausgezeichnete Beilag ab. Mit diesem Rezept ist die Zubereitung der Knödel ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 TL	Butter
2 Stk.	Eier
3 EL	Mehl
0.5 l	Milch
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
0.5 kg	Weißbrot
1 Scheibe	Zwiebel

Zubereitung

1. Die **klassischen Semmelknödel** sind eine leckere Beilage und lassen sich nach Wunsch weiter verarbeiten. Semmeln zu Beginn in dünne Scheiben zertrennen, in einen Topf geben und mit warmer Milch übergießen. Diese Masse eine halbe Stunde oder auch eine dreiviertel Stunde ziehen lassen.

2. Salz, fein geschnittene Petersilie wie auch Eier unterheben. Zwiebeln abziehen, fein zerhacken und in heißem Fett andünsten, um diese ebenso zum Knödelteig zu geben. Den Teig nochmals kräftig durchkneten.

3. Hände mit Mehl bedecken und die Knödel formen. Wasser salzen und in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Knödel 20 bis 30 Minuten ziehen.

Tipp

Die klassischen Semmelknödel duften und dampfen mit der Hauptspeise um die Wette.