Semmelknödel aus dem Dampfgarer

Das Rezept für Semmelknödel aus dem Dampfgarer gelingt sicher: Die Knödel garen schonend und zerfallen nicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
250 ml	Milch
1 Prise	Muskat
2 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Becher	Sauerrahm
100 g	Zwiebel (geröstet)
250 g	Semmelwürfel

Zubereitung

1. Für die **Semmelknödel aus dem Dampfgarer** zunächst die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Zwiebel schälen und klein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin knusprig rösten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Anschließend die Milch erwärmen. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Zwiebelwürfel, gehackte Petersilie, Sauerrahm, Eier, Muskat, Salz und Pfeffer zufügen.

3. Zu einem Semmelteig verkneten und kleine Knödel mit etwa 4 Zentimeter Durchmesser formen. Die Knödel in einen gelochten Gareinsatz legen und bei 100 Grad etwa eine Viertelstunde lang garziehen lassen.

Tipp

Zu den Semmelknödeln aus dem Dampfgarer schmecken deftige Fleischgerichte wie Schweinsbraten oder Rouladen.