

# Semmelknödel Grundrezept

Die Semmelknödel sind die perfekte Beilage zum Schweinsbraten und mit diesem Grundrezept werden sie noch schmackhafter.

**Verfasser:** kochfan

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: kochfan

## Zutaten

8 Stk.	<a href="#">Semmeln</a> (altbacken, hart)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
250 ml	Milch
1 Bund	Petersilie
10 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss (frisch gemahlen)

## Zubereitung

1. Die harten Semmeln in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Petersilie waschen, trocken schleudern und ganz fein hacken. Die Eier aufschlagen und über die geschnittenen Semmeln geben. Die Zwiebel abschälen, in kleine Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Butter glasig dünsten. Dann gleich heiß zu den Semmeln geben.
2. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen lassen. Sie muss nicht aufkochen, da sonst die Gefahr des Überkochens zu groß ist. Die heiße Milch ebenfalls über die Semmeln schütten. Das Ganze gut miteinander vermischen und durchkneten. Ist die Masse zu fest, Milch nachgießen. Fühlt sie sich zu weich an Semmelbrösel hinzugeben.

3. Einen großen Topf mit 2 Liter Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Hände unter fließendem, kaltem Wasser befeuchten und gleichgroße Semmelknödel formen. Kocht das Wasser diese hineingeben, die Hitze runterschalten und 10 Minuten ziehen lassen.

## **Tipp**

Semmelknödel schmecken als Beilage zu vielen Gerichten, aber auch als Hauptspeise beispielsweise mit Ei oder als Salat einfach ein Hit! In vielen Regionen gibt es Knödelbrot auch fertig zu kaufen, wir sammeln immer die alten Semmeln und stellen es selbst her.