Semmelknödel mit dem Thermomix

Die Semmelknödel mit dem Thermomix sind ein hervorragendes Beilagen-Rezept. Die köstlichen Knödel gelingen bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

300 g	Knödelbrot (oder Semmel vom Vortag)
6 Stängel	Petersilie
1 Stk.	Zwiebel
25 g	Butter
200 ml	Milch
3 Stk.	Eier
1 TL	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
500 ml	Wasser

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und vierteln, zusammen mit der Petersilie in den Mixtopf geben und 3 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern. Mit der Spatel nach unten schieben.

2. Danach die Butter zugeben und 3 Minuten auf Stufe 1 120 °C glasig dünsten. Die Milch hinzugeben und 1 1/2 Minuten bei 60 °C bei Stufe 1 erwärmen.

3. Das Knödelbrot, Eier, geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer zugeben und etwa 20 Sekunden lang auf Stufe 3 vermengen.

4. In eine Schüssel geben und befeuchteten Händen zu Knödel formen.

5. Varoma einfetten, die **Semmelknödel** im Einlegeboden verteilen. Mixtopf ausspülen, das Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und die Knödel 30 Minuten auf Stufe 1 im

Thermomix garen.

Tipp

Die Semmelknödel eignen sich auch auf Vorrat zum Einfrieren. Einzeln in Frischhaltefolie wickeln und im Gefrierfach einfrieren.