Semmelknödel

Die leckeren Semmelknödel passen perfekt zu allen Fleischgerichten mit Sauce. Das Rezept gelingt gut mit altbackenen Brötchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

250 g	Semmelwürfel
50 g	Butter
0.5 Stk.	Zwiebel
3 EL	Petersilie
3 Stk.	Eier
250 ml	Milch
3 EL	Mehl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Semmelknödel** zuerst die Zwiebel schälen und in kleine Stückchen hacken. In einer heißen Pfanne Butter schmelzen, die Zwiebeln hinzugeben, glasig anbraten und gut auskühlen lassen.

2. Nun die Eier aufschlagen, gut verquirlen, mit Salz und Milch vermengen und über die Semmelwürfel geben. Die Mischung abschmecken, falls erwünscht nachwürzen und etwas ruhen lassen.

3. Danach die gewaschene Petersilie trocken schütteln und sehr fein hacken. Die Semmelwürfelmasse, die ausgekühlten Zwiebeln und die Petersilie vermischen und einige Zeit durchziehen lassen.

4. Anschließend das Mehl hinzufügen. Jetzt aus dem Teig mit feuchten Händen gleichmäßig große Knödel formen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Knödel

vorsichtig einlegen. Das Wasser darf nicht zu stark kochen, da die Knödel sonst auseinanderfallen. Die Knödel etwa 10 Minuten sieden lassen und aus dem Wasser nehmen und mit gehackter Petersilie anrichten.

Tipp

Zu deftigen Fleischgerichten eignen sich die Semmelknödel perfekt als Beilage.