

# Wurstknödel

Die aromatischen Wurstknödel sind köstliche Rezept-Idee aus Omas alten Küche. Einfach einmal ausprobieren und nachkochen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

400 g	Semmelwürfel
250 g	Braunschweiger (oder andere Wurst)
125 ml	Milch
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
3 EL	Mehl glatt
3 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
1 EL	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die köstlichen **Wurstknödel** die Wurst in kleine, feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein zerhacken. In geschmolzener Butter kurz anbraten. Mische dann die Semmelwürfel, Milch, Zwiebeln, fein gehackte Petersilie, Wurst und füge die Eier und Mehl hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zirka 10 Minuten ruhen lassen.
2. Forme mit feuchten Händen kleine Knödel und koche sie in leicht siedendem Salzwasser etwa 20 Minuten lang. Das Ergebnis sind saftige und aromatische Wurstknödel, die zum Beispiel mit Sauerkraut serviert, oder als Beilage zu Saucen und anderen Gerichten gereicht werden.

## Tipp