

Gebratene Semmelknödel-Scheiben

Für zwei Personen

2 Brötchen, vom Vortag	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	80 ml Milch
1 Ei	1 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Wasser in einem Topf aufsetzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und Zwiebel darin anbraten. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brötchen klein schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Ein Ei dazugeben und alles miteinander vermischen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die angebräunten Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und mit kleingehackter Petersilie in den Semmelteig mischen. Salz und Pfeffer dazugeben. Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 6-7 cm Durchmesser formen und diese fest in Frischhaltefolie wickeln. Danach in Alufolie wickeln und in das kochende Wasser legen. Temperatur verringern. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Rolle auspacken und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne, in der die Zwiebeln angeröstet worden sind, anbräunen.

Hans Weckmüller am 05. März 2018