

Semmelknödel

Für zwei Personen

4 altbackene Semmel	2 Schalotten	2 Eier
200 ml Milch	3 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 2 bis 3 EL hacken.

Schalotten in Butter glasig auslassen und zu den Semmelwürfeln geben. Petersilie hinzufügen. Die Milch erhitzen und kurz vor dem Köcheln über die Brot-Masse geben. Für 10 Minuten ruhen lassen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken, damit das Kondenswasser in der Schüssel bleibt. Nun die Eier verquirlen und zu der Maße geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte feucht und nicht fest sein. Eventuell mit Semmelbröseln nachhelfen.

Mit angefeuchteten Händen tennisballgroße Knödel formen und in siedendem, nicht kochendem Wasser für 20 Minuten garziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche schwimmen. Vor dem Anrichten die fertigen Knödel in serviergerechte Würfel schneiden.

Moritz Laux am 19. November 2018