

Semmel-Knödel

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Stängel Petersilie	3 altbackene Semmeln
20 g Rauchspeck	25 g Butter	ca. 100 ml Milch
1 Eigelb	Salz	

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Semmeln in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den Speck sehr fein würfeln und mit 1 EL Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Milch, Eigelb und den Brotwürfeln mischen. Petersilie dazugeben und alles einige Minuten stehen lassen, bis das Brot gut durchgezogen ist. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Jedoch nur so viel, dass die Knödelmasse zusammenhält. Aus der Masse Knödel formen und diese im Salzwasser circa 10 Minuten köcheln lassen.

Otto Koch Freitag, 25. April 2008