

Semmel-Knödel

Für 6 Personen

10 Brötchen	200 ml Milch	1 Zwiebel
40 g Butter	1 Bund Petersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat		

Die Brötchen klein schneiden und in warmer Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Petersilie fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Petersilie untermischen und lauwarm abkühlen. Dann zum Brot geben und verkneten. Eier unterkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit feuchten Händen ca. tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser etwa 25 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013