

Semmelknödel und Kaspressknödel

10 alte Semmeln in Scheiben	3 Eier	0,5 l Milch
eine Zwiebel	Butter	Salz, Pfeffer, Muskat
frische Petersilie	evtl. Semmelbrösel	

Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Milch dazu geben und kurz warm werden lassen. Semmelbrösel in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen. Fein gehackte Petersilie und Eier dazu und alles gut vermengen. Wenn der Knödelteig zu flüssig ist, dann geben Sie etwas Semmelbrösel dazu. Sollte der Teig zu fest sein, nehmen Sie mehr Milch. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wenn alles gleichmäßig verknetet ist, dann werden nicht all zu große Knödel geformt. Knödel in fast kochendem Wasser garen lassen und nach ca. 17 - 20 Minuten aus dem Wasser nehmen.

Sie können die Knödel auch in den Dampfgarer geben. Oder Sie legen die geformten Knödel auf ein gebuttertes Blech und schieben es bei 80 Grad Umluft eine halbe Stunde in den Backofen. Zum Servieren schneiden Sie die Knödel in Scheiben schneiden und braten die Scheiben kurz mit ein bisschen Butter in der Pfanne an.

Für Kaspressknödel verwenden Sie die gleichen Zutaten wie für Semmelknödel. Allerdings fügen Sie dazu einfach geriebenen Käse. Kneten Sie den Käse in den Teig und formen daraus Leiberl. Die platten Knödel werden in der Pfanne mit etwas Butter langsam angebraten.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2021