

Rezept von Andrea und Alex leicht verändert

Semmelknödel

für 2 Personen

Zutaten

3 alte Brötchen, ein halbe Zwiebel, 1 halbes Stäußchen Petersilie oder Schnittlauch, 20g Butter, 100 ml Milch, 2 Eier, 0,5 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel weißer Pfeffer, Gemüsebrühe, Paniermehl

Zubereitung

1. Brötchen in kleine Würfel schneiden.
2. Petersilie fein hacken, bzw. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden
3. Zwiebel sehr fein schneiden
4. Zwiebel in Butter anschwitzen
5. dann mit den Brötchenwürfeln mischen.
6. Die Milch bis kurz vor den Kochpunkt erhitzen und über die Würfel gießen
7. 5 Minuten quellen lassen.
8. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen
9. Verquirlte Eier und Petersilie zu den Brötchen geben, zu einem nicht zu festen Teig verrühren und nochmal 10 Minuten ziehen lassen
10. Sollte der Teig zu flüssig werden, diesen mit Paniermehl verfestigen.
11. Mit nassen Händen (sonst klebt`s zu sehr) tischtennisballgroße Knödel formen.
12. in nicht sprudelnder Brühe in 20 Minuten gar ziehen lassen bis sie nach oben steigen. Achtung, die Knödel gehen auf!

Zeitbedarf

40 min

dazu paßt

Lende, Lende mit Nektarinen, Roulade, Rotkohl

