



BAYERISCHE SEMMELKNÖDEL

Zutaten:

3 alte und harte Brötchen
100ml heiße Milch
½ Zwiebel
10g Butter
1 EL gehackte Petersilie
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat
Ggf. etwas Mehl

Zubereitung:

Die Brötchen würfeln, mit der heißen Milch übergießen und sofort zudecken. Die kleingewürfelte Zwiebel mit der Butter glasig dünsten. Die Petersilie zugeben. Die Petersilienzwiebeln werden zu den inzwischen aufgeweichten Brötchen gegeben und das Ei wird darüber geschlagen. Jetzt mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen und zu einem möglichst homogenen Teig verarbeiten. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse runde Knödel formen. Falls der Teig zu klebrig ist, einfach mit Mehl „trocknen“. Jetzt die Knödel in leicht kochendes Salzwasser legen, die Temperatur zurückschalten, so dass das Wasser nur noch leicht siedet. Die Knödel müssen ohne Topfdeckel etwa 20 Minuten im heißen Wasser ziehen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.