

Semmelknödel

für ca 6 Knödel



6 alte Semmeln

(altbackenes Weißbrot oder Baguette)

In ¼ l heiße Milch

1 Zwiebel

- in dünne Scheiben schneiden

- einweichen und ganz aufsaugen lassen

- fein schneiden und glasig dünsten

In einer Schüssel gut vermengen:

○ eingeweichte Brotmasse

○ 1 Ei

○ Salz, Pfeffer, Petersilie (feingehackt)

○ Zwiebeln

Hände in kaltem Wasser befeuchten und Knödel formen.

In kochendem Salzwasser ca 15 Minuten sieden lassen.

Als Beilage zu „soßigen“ Gerichten: Gulasch, Braten, Rouladen...ect.

Was übrig ist: Am nächsten Tag in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun rösten, dazu ein knackiger Salat!

Guten Appetit!

