

SEMMELKNÖDEL

Zutaten für 4 Personen:

- 6 Semmeln vom Vortag (ca. 300 g)
- 350 ml heiße Milch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitung:

1. Die Semmeln würfeln, mit heißer Milch übergießen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Die Petersilie zupfen, fein hacken und leicht in Butter dünsten.
3. Anschließend werden die eingeweichten Semmeln zusammen mit den Eiern, den Zwiebeln, der Petersilie, Salz & Pfeffer und der frisch geriebenen Muskatnuss vermengt.
4. Die Hände anfeuchten, Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben. Die Hitze sofort reduzieren und die Knödel 20 Minuten ziehen lassen. Fertig!

Das Wasser darf nicht kochen, sonst zerfallen die Knödel.

