

# SEMMELKNÖDELN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 6 altbackene Semmeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 4 EL griffiges Mehl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Semmel kleinwürfelig schneiden. Petersilie waschen und fein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und gemeinsam mit der Petersilie in etwas Butter anrösten. Milch und Eier miteinander versprudeln und über die Semmelwürfel gießen, Zwiebel-Petersilien-Mischung und Mehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Semmelmasse mind. 1/2 Stunde ziehen lassen. Danach mit nassen Händen Knödel formen. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht Temperatur reduzieren, die Knödel einlegen und ca. 20 Minuten ganz leicht köcheln lassen (20 Minuten benötigen Knödel mit einem Durchmesser von ca. 6cm)