Semmelknödel Grundrezept

Zeit gesamt 45min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	8 St.
Milch	300 ml
Salz	
Petersilie, frisch	20 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	1 EL
Butter	1 EL
Eier	3 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paniermehl	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, kleine Pfanne

1. Altbackene Brötchen in Würfel schneiden und nebeneinander in eine flache Schale legen. In einem Topf Milch erhitzen und so viel über die Brötchenwürfel gießen, bis alle knapp damit getränkt sind. Abkühlen und durchziehen lassen.

2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser abgedeckt zum Kochen bringen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 3 Min. glasig anschwitzen.

3. Brötchen leicht ausdrücken und in einer Schüssel Brötchen, Petersilie, angedünstete Zwiebel, Eier, Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die Masse zu weich ist, ggf. löffelweise Paniermehl zufügen. Mit angefeuchteten Händen daraus ca. 5 cm große Klöße formen. Klöße in siedendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Min. zugedeckt auf niedriger Stufe gar ziehen lassen.

4. Anschließend Semmelknödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Semmelknödel sind ein super Rezept um altes Brot zu verwerten. Sie gelingen damit am Besten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	629 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	22 g