

Semmelknödel



Zutaten für vier Personen:

250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackene Semmeln

250 ml Milch

Semmelbrösel

1 Ei

Salz

1/2 EL fein geschnittene Petersilie (optional)

1. Das Knödelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Leicht salzen. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.

2. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben, wenn sie zu hart ist, Milch.

3. Ein Ei und - optional - fein geschnittene Petersilie zugeben und die Masse gut durchkneten.

4. Mit nassen Händen Knödel formen.

5. Die vorbereiteten Knödel in reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten sieden lassen.

Gebratene Knödel:

Kalte Semmelknödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In heißer Butter in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten knusprig braun braten.

Einfrieren:

Die vorbereiteten Knödel einzeln in Frischhaltefolie einschlagen, dann in Gefrierbeutel geben und im Tiefkühlfach einfrieren. Gefrorene Knödel braten auch nur 15-20 Minuten Kochzeit.

Hinweise:

Die angegebene Menge reicht für 5 Knödel.

Für Brezenknödel anstelle der Semmeln altbackene Brezen nehmen.

Halb Semmelknödel halb Kartoffelknödel: Einfach den Teig halb und halb mit geraspelten Kartoffeln mischen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Knödel, deutsch, bayerisch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 12.06.2024