

Gerollte Semmelknödel



Zutaten für 4 Personen:

250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackene Semmeln

250 ml Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ei

1/4 Zwiebel (optional)

einige Champignons (optional)

etwas Butter

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

2. Die Champignons putzen, vierteln und mit der gewürfelten Zwiebel kurz in Butter dünsten.

3. Das Knödelbrot salzen und pfeffern, ein Ei einarbeiten und kräftig kneten. Dann - optional - die gedünsteten Champignons und Zwiebelwürfel einarbeiten.

4. Die Masse zu einer Rolle formen und stramm (möglichst ohne Luftblasen) in Alufolie wickeln. In einem beschichteten Topf (wegen

der Alufolie keinen Edelstahltopf verwenden) in reichlich Wasser 15 Minuten simmern.

Hinweise:

Durch die Rollenform kann man schöne Scheiben für das Anrichten und Rösten schneiden.

Durch das Einrollen in Folie wird die Knödelmasse etwas fester als bei Semmelknödeln, die ohne Folie in Wasser gegart werden.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023