AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Österreich

SEMMELKNÖDEL



Rezept: essen-und-trinken.de, 18. 11. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese Knödel aus Brot sind eine Spezialität Österreichs und des süddeutschen Raums. In Böhmen wird Mehl und vielerorts auch Speck zugefügt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Brot vom Vortag	1.2 dl	Milch
1	Zwiebel, gehackt	1 Pr	Muskat
2	Ei	1 Bd	Petersilie
2 EL	Butter	0.5 TL	Backpulver
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Das Brot fein würfeln. Zwiebel fein würfeln und in der zerlassenen Butter hellbraun anbraten, mit der Milch ablöschen und über die Brotwürfel giessen.
2. Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie abzupfen und fein hacken. Mit Ei und Backpulver unter die Brotmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Abschmecken und 10 Min. ruhen lassen.
3. Die Masse mit nassen Händen zu 2 Knödeln pro Person formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 20 Min. gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

TIPP: Semmelknödel vom Vortag können in Scheiben geschnitten, knusprig gebraten und mit einem Spiegelei oder einem Salat serviert werden.