

Semmelknödel

Zutaten:

- 4 Brötchen
- 0,2 l Milch
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Petersilie
- 20 g Butter
- 2 Eier
- Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

Brötchen in feine Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. 200 ml Milch aufkochen, darüber gießen. Dann die Eigelbe dazugeben.

Pfeffer, Salz und Muskat zufügen und kurz durchmischen. Einen Deckel auflegen und 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebel sehr fein würfeln, Petersilie fein hacken. In der Pfanne Butter auslassen.

Zwiebel und Petersilie kurz darin andünsten und zu den Brötchen geben. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Semmelbrösel zufügen (hängt von der Größe der Eier ab).

Mit angefeuchteten Händen möglichst gleich große Semmelknödel formen. Ca. 4 Knödel in einen Gefrierbeutel geben. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Knödel darin bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Man kann die Knödel auch ins Gefrierfach legen.

Die gefrorenen Beutel dann ebenfalls ca. 20 Minuten im Wasser ziehen lassen.