

Semmelknödel



- 10 -12 Brötchen, getrocknet
- 500 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel
- 2-3 Eier
- Petersilie
- 1 P Backpulver
- 2TL Salz

Portionen: 12 Klöße

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: mind. 30 Minuten

Garzeit: 30 Minuten im Dampfgarer oder 15-20 Minuten im Topf

Tipp:

Dazu passt herzlich ein Pilzragout. Ein Rezept findest du im Blog.

Lasst es euch schmecken



bellamade.blog

Zubereitung

Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln und dazugeben. Milch und Butter erhitzen (nicht kochen) und darüber gießen.

Zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Petersilie fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.

Knödel in der gewünschten Größe formen.

Ich gebe die Klöße bei 100 Grad mit 100 % Feuchte 30 Minuten in den Dampfgarer. Alternativ können Sie 15-20 Minuten in siedendem Wasser garziehen.

Am besten gelingen Semmelknödel mit ganz normalen Brötchen vom Bäcker. Sie sollte mindestens eine Woche lang trocknen. Ich hebe einfach immer alle Brötchen die übrig bleiben auf und sammle sie in einer Papiertüte.

Ich schneide die Brötchen auf der Aufschnittmaschine in circa 4 mm dünne Scheiben. Das hört sich vielleicht ein bisschen verrückt an, aber ich habe es ausprobiert und bekomme so das beste Ergebnis. Die Konsistenz ist fest aber dennoch weich.