Semmelknödel – Omas einfaches Rezept mit Liebe

Zutaten für 12 Stück

- 6 altbackene Brötchen (vom Vortag á 80 g)
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 250 ml Milch
- 60 g Semmelbrösel
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 Eier

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Brötchen in kleine Würfel und gib sie in eine große Schüssel. Schäle die Zwiebel und schneide sie ebenfalls in kleine Würfel.
2. Erhitze die Butter in einer Pfanne und dünste die Zwiebelwürfel darin an. Erwärme die Milch in einem Topf, sie sollte nicht kochen.
3. Gieße die warme Milch über die Brötchenwürfel, lass sie für 10 Minuten quellen. Füge dann die Zwiebeln, Petersilie, Eier, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer hinzu.
4. Knete alles zu einem Teig und forme daraus 12 Knödel. Sollte der Teig zu klebrig sein, so füge noch etwas Semmelbrösel hinzu.
5. Bringe 3 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen. Drehe die Temperatur auf die niedrigste Stufe. Gib die Knödel hinein und lass sie mit geschlossenem Deckel für 20 Minuten im heißen Wasser gar ziehen. Achtung: das Wasser darf nicht kochen, nur leicht sieden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.