



SEMMELEKNÖDEL	
ZUTATEN (4 PERSONEN)	ARBEITSSCHRITTE CA. 20 MIN
<p>Teig</p> <p>8-10 alte Semmeln</p> <p>ca. $\frac{3}{8}$ l Milch</p> <p>3-4 Eier</p> <p>1 Zwiebel</p> <p>2-3 EL Petersilie</p> <p>Salz</p> <p>Pfeffer</p> <p>zum Kochen</p> <p>Salzwasser</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Brot in feine Scheiben schneiden und in mittelgroße Schüssel geben✓ Milch erhitzen✓ über kleingeschnittenes Brot gießen und zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen✓ Zwiebel klein schneiden und mit wenig Butter glasig dünsten✓ Kräuter klein schneiden <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Ei, Zwiebeln, Kräuter, Salz, Pfeffer zum eingeweichtem Brot geben✓ gut zu einem Knödelteig verkneten✓ falls Teig zu flüssig ist, mehr Semmelbrösel zugeben oder falls Teig zu fest, ist heiße Milch zugeben✓ etwas ruhen lassen✓ mit feuchten Händen Knödel rollen <p>Kochen und Temperatur</p> <p>mäßige Temperatur, ca. 20 Min.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Wasser zum Kochen bringen✓ Knödel einlegen und langsam bei niedriger Temperatur fertig ziehen lassen (ca. 15-20 Min.)✓ schwimmen die Knödel, so sind diese nach wenigen Minuten fertig gegart <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Knödel aus dem Wasser heben und auf vorgewärmter Platte anrichten✓ frische Kräuter darüber streuen
<p>Muss es mal etwas schneller gehen, so können die Zwiebeln weggelassen werden.</p> <p>Der Teig kann mit der Hand oder den Knethaken der Küchenmaschine geknetet werden.</p> <p>Am klebrigen, wässrigen Teig erkennt man, dass noch Semmelbrösel zum Binden hinzugegeben werden müssen.</p> <p>Eine richtige Konsistenz ist erreicht, wenn der Teig einen kompakten Eindruck macht. Ein Probekloß hilft weiter.</p>	