



Selbstgemachtes.de

# Semmelknödel

Für 8-10 Knödel



## Zubereitung:

<b>6 harte Brötchen (oder 6 harte Brezeln)</b>	in kleine Würfel schneiden.
<b>1 Zwiebel (in kl. Würfel geschnitten), 3 El Petersilie, gehackt</b>	in
<b>1 El Butter</b>	kurz anschwitzen, die Zwiebelwürfel sollten dabei keine Farbe bekommen und mit den Brötchenwürfeln vermischen.
<b>200 ml (bis 250 ml) Milch</b>	erhitzen, jedoch nicht kochen, über die Brötchenwürfel gießen und 10 Minuten quellen lassen.
<b>3 Eier, Salz, Pfeffer</b>	zugeben und alles zu einem, nicht zu festem und nicht zu weichen, Teig verrühren. <b>Tipp:</b> Teig zu fest - Milch einrühren. Teig zu weich - Semmelbrösel einrühren.
Mit angefeuchteten Händen Klöße formen (Größe nach Belieben) und in siedendes Salzwasser etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Semmelknödel noch oben kommen sind sie fertig.	