

Aus TOP 186 von Daniela Götz

Bayrische Semmelknödel

Für 4 Personen, gibt 8 Knödel

Zutaten

6 altbackene (trockene) Semmeln
3 Esslöffel frische, gehackte Petersilie
1 Esslöffel Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2,5 dl Milch
3 Eier
Salz und Pfeffer
evtl. etwas Semmelbrösel zum Binden, sollte der Teig zu weich sein

Zubereitung

Wasser mit etwas Salz in einem grossen Topf zum Sieden bringen.

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Die gehackte Petersilie und die Zwiebel in der Butter ganz kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen, dann mit den Semmelscheiben mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Semmeln giessen. Ca. 10 Minuten quellen lassen.

Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verkneten. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren, kein Mehl verwenden. Mit nassen Händen Tennisball grosse Knödel (Klöße) formen und im siedenden Salzwasser 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen (sie sinken zuerst auf den Boden, sobald sie fertig sind schwimmen sie oben). Das Wasser darf auf keinen Fall kochen!

Semmelknödel sind die ideale Beilage zu Gulasch, Schweinebraten oder auch geschmorten Pilzen.

