

Auch alte Brezeln
eignen sich für
wunderbar für selbst
gemachte Knödel.



Wir kochen leckere Gerichte aus Resten

Semmelknödel

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Das braucht ihr:

- 3 Semmeln vom Vortag
- 200 ml Milch
- 1 Zwiebel (optional)
- 1 Bund glatte Petersilie (optional)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Eier (Größe M)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 große Schüssel
- 1 Messer
- 1 Küchentuch
- 1 großer Topf
- 1 Schöpfkelle

So geht's:

1. Schneidet die Semmeln grob in Würfel und sammelt sie alle in einer großen Schüssel.
2. Erwärmt die Milch und gießt sie gleichmäßig über die Semmelwürfel. Deckt die Schüssel beispielsweise mit einem Küchentuch ab und lasst die Würfel ca. 30 Minuten ziehen.
3. Optional: Zwiebel und Petersilie fein hacken und mit einem Esslöffel Olivenöl vermischen.
4. Sind die Semmelwürfel eingeweicht, könnt ihr überschüssige Milch abgießen. Eier, Salz, Pfeffer, Muskat (und gegebenenfalls Zwiebel und Petersilie) zum Semmelbrei hinzugeben und alles kräftig durchmischen.
5. Feuchtet eure Hände an oder bestäubt sie mit etwas Mehl, um gleichgroße Knödel zu formen.
6. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Bevor ihr die Knödel ins Wasser gebt, die Hitze reduzieren.
7. Nach ca. 20 Minuten - wenn die Knödel aufsteigen - sind sie fertig. Holt sie vorsichtig mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser.

Guten Appetit!