

Liebe Besucher unserer Homepage,

wir wollen Ihnen wieder eines unserer tollen Rezepte vorstellen. Dieses Mal ist es eine traditionelle Beilage für ein weihnachtliches Festessen: das klassische Rezept für Semmelknödel!

Kaufen Sie:

8-10 alte Semmeln

Salz

375 ml lauwarme Milch

3-4 Eier

1 kleine Zwiebel

Petersilie

ca. 20 g Fett zum Andünsten

etwas Paniermehl

Sie brauchen dazu Folgendes:

Messer

Schneidebrett

große Schüssel

großer Kochtopf

Schaumkelle

Kochlöffel

Als Erstes schneiden Sie die Semmeln in viele kleine Scheiben. Nun erwärmen Sie die Milch und gießen diese über das zerkleinerte Brot. Geben Sie noch das Salz hinzu und lassen Sie das Ganze 30 Minuten ziehen (zugedeckt). In der Zwischenzeit braten Sie die feingeschnittene Zwiebel und die Petersilie an. Diese Masse wird jetzt mit den Eiern zu

den Semmeln gegeben. Anschließend verarbeiten Sie alles zu einem Teig. Sollte der Teig zu weich sein, geben Sie Paniermehl hinzu. Aus diesem Teig formen Sie nun mit nassen Händen Kugeln und legen sie in das gesalzene und kochende Wasser. Die Knödel sollten nicht zu stark kochen, sondern nur 20 Minuten leise ziehen. Die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle aus dem salzigen Wasser nehmen.

Viel Erfolg und lassen Sie sich die Knödel mit einer leckeren Soße schmecken.

Von Benedikt Dufter