

Semmelknödel selber machen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für die Semmelknödel

500 g Brot oder Brötchen vom Vortag
400 ml Milch
1 Zwiebel
80 g Butter
1/2 Bund Petersilie
3 3 Eier (M)
1 Msp. Muskat
Salz, Pfeffer

Hast du dich bisher noch nicht getraut, die **Semmelknödel** für deinen **Braten** selber zu machen? Hab keine Angst - es ist ganz leicht und ich zeige dir step-by-step wie du die schmackhaftesten **Knödel** für dein Festmahl zubereitest. Du benötigst dafür weder viele **Zutaten** noch viel **Zubehör**. Ein Rezept ganz nach deinem Geschmack? Das kann ich mir gut vorstellen - ich mag's manchmal auch ganz simpel. Für die Semmelknödel brauchst du auf jeden Fall Brot oder Brötchen vom Vortag. Du möchtest besonders **delikate Klöße** zaubern? Na dann misch noch etwas **Laugengebäck** unter die Knödelmasse. Und die **vegane Variante** hab ich auch parat, passend zur **veganen Bratensauce**.

- 1 -

Brot oder Brötchen in 2x2 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.



- 2 -

Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen, über die Brotwürfel gießen und einweichen lassen.



- 3 -

Semmelknödel selber machen

Zwiebel schälen und fein würfeln. Etwas Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und Zwiebel darin glasig dünsten. Petersilie fein hacken.



- 4 -

Gedünstete Zwiebel, gehackte Petersilie und Eier zur Knödelmasse geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit feuchten Händen zu gleichgroßen Knödeln formen.



- 5 -

Semmelknödel in einem weiten Topf mit kochendem Salzwasser bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.



Knödel SOS

Hilfe, deine Knödel fallen im heißen Wasser auseinander? Achte schon beim Formen auf eine glatte Oberfläche. So kann kein Wasser eindringen und die Klöße fallen nicht auseinander.



Deine Knödel sind nicht alle gar? Liegt es vielleicht daran, dass sie unterschiedlich groß sind? Mithilfe einer Küchenwaage kannst du die Knödelmasse portionieren, damit sie alle gleich groß und zeitgleich gar werden.

Möchtest du den kleinen Ballen einen besonderen Touch verleihen? Reibe etwas Zitronenschale in die Knödelmasse - für einen Hauch Frische.