

# SEMMEKNÖDEL – MEIN LIEBLINGSREZEPT

## SEMMEKNÖDEL – MEIN LIEBLINGSREZEPT

Ich bin ja als Kind eher mit Kochbeutelklößen groß geworden. Das ist an sich auch überhaupt nicht schlimm, es hat einfach nicht jeder Spaß daran und die Zeit dafür alles komplett selber zu machen. So gesehen hatte ich beim Thema Semmelknödel aber auch kein uraltes Familienrezept auf das ich zurückgreifen konnte und um ehrlich zu sein war ich als Kind auch immer eher der „Kartoffelköse-Fan“. Kartoffelklöße habe ich ja seit einiger Zeit schon auf dem Blog, doch die Semmelknödel haben noch gefehlt. Aber es ist ja nie zu spät sich ein Lieblingsrezept zuzulegen und so habe ich in den letzten zwei Jahren wirklich viele, viele, viele verschiedene Rezepte für Semmelknödel ausprobiert, bis ich Ende letzten Jahres bei dieser Variante gelandet bin. Da war ich dann aber leider total unzufrieden mit meinen Fotos und im Sommer kann man mich (im Gegenteil zu Bessere Hälfte) irgendwie nicht, oder zumindest nur sehr selten, für Knödel begeistern. Lange Rede, kurzer Sinn – ich habe meine Notizen zum Rezept wieder heraus gekramt, die Knödel wieder gemacht und erkläre dieses hier nur feierlich zu meinem Lieblingsrezept für Semmelknödel. Mit Zwiebel, Petersilie und einer guten Prise Muskat. Was muss bei euch unbedingt mit in den Semmelknödel?



©katha-kocht.de

### ZUTATEN FÜR 8 SEMMEKNÖDEL:

6 Brötchen vom Vortag (oder die Brötchen aus der Bäckertüte nehmen und 4-5 Stunden lose etwas austrocknen und pappig werden lassen)

200ml Milch

Salz

1 Prise Muskat

20g Butter

1 Zwiebel

2 Eier

1/2 Bund Petersilie

50g Semmelbrösel

#### ZUBEREITUNG:

Die Brötchen erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben. Eine gute Prise Muskat darüber reiben, 1/2 TL Salz und 20g von den Semmelbröseln dazu geben und alles mit der Milch übergießen. Die Masse einige Minuten ziehen lassen.

In dieser Zeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer kleinen Pfanne die Butter erwärmen und die Zwiebelwürfel sehr sanft glasig dünsten. Die Petersilie sehr fein hacken und für wenige Minuten dazu geben. Zwiebel und Petersilie zur Brotmasse geben.



Die Eier in die Masse kneten und alles wirklich gut vermengen.



Die restlichen Semmelbrösel auf einen kleinen Teller geben. Mit feuchten Händen 8 Semmelknödel aus der Masse formen, diese rundum in den Semmelbröseln wenden und kurz beiseite stellen.



Einen großen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Knödel vorsichtig mit einem Esslöffel ins Wasser setzen. Die Temperatur etwas reduzieren (hier Stufe 10 von 14) und die Semmelknödel 12-15 Minuten garen lassen.

Die Semmelknödel passen wunderbar zu Gulasch oder Schmorgerichten.



Guten Appetit!



©katha-kocht.de