



### Semmelknödel nach dem Rezept meiner Oma!

#### Zutaten für ca. 4 Portionen:

6 Brötchen

(2 Tage vorher kaufen und offen liegen lassen)

2 Esslöffel frische Petersilie

(oder 1 Esslöffel Trockenpetersilie)

10-20 g Butter

1 Mittelgroße Zwiebel

250 ml Milch (3,5%)

3 Eier der Handelsklasse M

Salz und Pfeffer

etwas Semmelbrösel

(eventuell zum Binden wenn der Teig zu dünn und klebrig sein sollte)



#### Zutaten für eventuelle Speckfüllung:

Eine kleine Zwiebel

150 g Speck gewürfelt (Bacon)

#### Zubereitung:

Die Brötchen in kleine Würfel oder in dünne Scheiben schneiden. Die gehackte Petersilie und die Zwiebel in der Butter ganz kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen, dann mit den Brötchenwürfeln mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen.

Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren, bitte kein Mehl verwenden sonst werden die Knödel nach dem Sieden zu fest!

Für die eventuelle Speckfüllung die kleingehackte Zwiebel und den Bacon schön Kross braten, und dann zum Abkühlen auf die Seiten stellen.

Mit nassen Händen Tennisball große Knödel formen, mit den Fingern eine Kuhle in der Mitte des Knödels machen und gewünschte Menge der Füllung reindrücken, den Knödel nochmals in beiden Händen zu einer Kugel formen und in der siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

**Mein Tipp:**

*Die Semmelknödel sind eine ideale Beilage zum Ungarischen Gulasch, alle Arten von Braten, oder auch geschmorten Gerichten.*

