heute gibt es...

Klassische Semmelknödel

Zutaten: (für etwa 10 Stück)

- 10 Brötchen vom Vortag
- 500ml lauwarme Milch
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 1 Bund frische Petersilie

Zubereitung:

1. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und die lauwarme Milch darüber gießen.
2. Zwiebel schälen, vierteln, in Streifen schneiden und anschließend in einer Pfanne im heißem Öl dunkelbraun anbraten.
3. Gebratene Zwiebel, Eier und klein geschnittene Petersilie zu den Brötchen geben und alles mit den Händen kneten.
4. Nun den Teig zu etwa zehn Kugeln formen, wobei man durch feuchte Hände das Kleben an den Fingern vermeiden kann.
5. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Knödel vorsichtig hineingeben und für etwa 25 Minuten ziehen lassen. Hierbei den Herd zurückdrehen, sodass das Wasser währenddessen nicht mehr kocht.