Rezept

Bayerische Semmelknödel

Ein Rezept von Bayerische Semmelknödel, am 28.04.2024

Zutaten

6-8	Semmeln (Brötchen, etwa 300 g) vom Vortag
1 Bund	Petersilie
1 EL	Butter
3	Eier
	Muskatnuss, frisch gerieben
1/4 l	Milch
1	Zwiebel
	Salz
	Pfeffer
1 TL	abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darüber gießen, 20 Min. quellen lassen.

2. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten. Petersilie kurz mitdünsten und beiseite stellen.

3. In einem großen, weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

4. Die eingeweichten Semmeln mit Eiern und Zwiebelmischung gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen.

5. Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen und im siedenden Wasser 20 Min. ziehen (nicht kochen!) lassen.