Rezept

Semmelknödel mit Bier

Ein Rezept von Semmelknödel mit Bier, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Brötchen vom Vortag (ca. 4-5 Stück)
3	Eier
150 ml	helles Bier
	Pfeffer
4 EL	Butter
2-3	Lauchzwiebeln
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 8-10 Knödel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 109 kcal, 5 g F, 3 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

2. Zwiebelringe in der Butter bei geringer Hitze dünsten, bis sie glasig sind. Mit Bier aufgießen und etwas einköcheln lassen. Anschließend über die Brötchenscheiben gießen, miteinander vermengen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

3. Eier aufschlagen und verquirlen, zur Brötchenmasse geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles locker miteinander verkneten.

4. Etwas Wasser mit Salz in einem großen Topf erhitzen. Das Wasser sollte nicht kochen, sondern nur sieden. Erst einmal einen Knödel zur Probe ins Wasser geben. Wenn er zerfällt, noch etwas mehr Brötchen oder Paniermehl unter die Masse heben. Ist der Knödel zu fest, noch etwas Bier hinzugeben. Wenn alles stimmt, mit leicht feuchten Händen 8-10 Knödel formen, ins siedende Wasser geben und bei niedriger Hitze für 20 Minuten ziehen lassen.