

## Rezept

# Knödelchen mit Bröselbutter

Ein Rezept von Knödelchen mit Bröselbutter, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> Milchbrötchen vom Vortag	gut 200 ml Milch
<b>1</b> Zwiebel	½ Bund Petersilie
<b>125 g</b> Schinkenwurst oder geräucherte Krakauer Wurst	<b>75 g</b> Butter
<b>5 EL</b> Semmelbrösel	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>1 TL</b> gerebelter Majoran	<b>1 EL</b> Mehl
Pfeffer, frisch gemahlen	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel füllen. Die Milch etwas erhitzen und über die Brötchenwürfel träufeln. Etwa 30 Min. weichen lassen.

---

2. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen ganz fein hacken. Die Wurst in winzige Würfel schneiden. In einem Pfännchen 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Pfännchen vom Herd nehmen, Petersilie und Wurstwürfel untermischen. Die Mischung mit den Eiern, etwa 1 EL Semmelbröseln und dem Mehl kräftig unter die Brötchenmasse kneten, eventuell noch mehr Semmelbrösel nehmen. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Backofen mit einer Servierplatte auf 50° vorheizen.

---

3. Reichlich Wasser aufsetzen, aufkochen lassen und salzen. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln aus der Masse portionsweise kleine »Knöpfe« (Klößchen) abstechen und im leise siedenden Wasser etwa 10 Min. ziehen lassen. Fertige mit einer Schaumkelle herausheben und auf der Platte warm halten.

---

4. Die restliche Butter (etwa 60 g) zerlassen und 4 EL Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun rösten. Heiß über die Knöpfe gießen und mit einer Schüssel Salat servieren.