

Rezept

Österreichische Semmelknödel

Ein Rezept von Österreichische Semmelknödel, am 10.06.2026

Zutaten

180 g Knödelbrot (ersatzweise altbackene Brötchen, in Würfel geschnitten)	160 ml Milch
	1 Zwiebel
60 g Butter	1/2 Bund Petersilie
3 Eier (Größe M)	Salz
1 EL Mineralwasser	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Knödel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Milch erhitzen und darübergießen.

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anbraten.

3. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

4. Die Eier verquirlen, salzen, mit Zwiebel und Petersilie zur Knödelbrotmasse geben. 1 EL Mineralwasser in den Teig rühren und 10 Min. ruhen lassen.

5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen 8 Knödel aus der Masse formen, in den Topf geben und bei kleiner Hitze zugedeckt 12-15 Min. ziehen lassen.