

Rezept

Semmelknödel mit Lauch-Hack-Sauce

Ein Rezept von Semmelknödel mit Lauch-Hack-Sauce, am 11.06.2026

Zutaten

Für die Knödel:

3	Brötchen vom Vortag	1	kleine Zwiebel
1 EL	Olivenöl	110 ml	Milch
¼ Bund	Petersilie	1	Ei (M)
1 TL	Senf		

Für die Sauce:

1 Stange	Lauch	1 EL	Olivenöl
250 g	gemischtes Hackfleisch	1 TL	edelsüßes Paprikapulver
300 g	Sahne		Salz

Außerdem:

1 EL	Öl für den Gareinsatz	2	Zahnstocher
------	-----------------------	---	-------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Erwachsene und 1 Baby | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 835 kcal, 63 g F, 28 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Für die Knödel die Brötchen 1 cm groß würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin ca. 4 Min. andünsten. Den Herd ausschalten, die Milch zur Zwiebel gießen und ca. 1 Min. in der Restwärme erhitzen. Über die Brötchen gießen. Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Ei verquirlen. Petersilie, Ei und Senf zu den Brötchen geben.
2. Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Einen passenden Gareinsatz mit dem Öl ausstreichen und hineinsetzen.
3. Den Knödelteig mit den Händen gut verkneten. Für das Baby 2 Knödel formen und mit Zahnstochern markieren. Den restlichen Teig für die Großen mit Salz und Pfeffer würzen und zu 4 Knödeln formen. Alle Knödel in den Gareinsatz legen und zugedeckt 20-25 Min. garen.
4. Inzwischen für die Sauce den Lauch putzen, sorgfältig waschen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Lauch und Hackfleisch darin ca. 8 Min. anbraten, bis das Fleisch durchgebraten ist. Mit Paprikapulver bestäuben, mit der Sahne ablöschen und in ca. 3 Min. zu einer sämigen Sauce einkochen lassen.

5. Eine Portion Sauce für das Baby abnehmen, den Rest für die Großen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knödel für das Baby in Achtel schneiden und mit etwas Sauce servieren.