

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. gelbe Zwiebel
50 g Butter
Petersilie
250 g Knödelbrot
380 ml Milch
3 Stk. Eier
2 EL Mehl
Salz
Muskat, gerieben
60 g Butterschmalz
2 Stk. fein gehackte Zwiebeln
8 Stk. Eier
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
gehackte Kräuter

Mein persönlicher Tipp

Geröstete Knödel können noch mit "Überbleibseln" aus dem Kühlschrank (geriebener Käse, Speckwürfel, Wurstreste, etc.) oder Gemüseüberschüssen (Zucchini, Kraut, Paprikastreifen uvm.) nach Lust und Laune aufgepeppt werden.:

Monika Selinger

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Herzhafe Hausmannskost*

Geröstete Knödel mit Ei

Zubereitung**Semmelknödel:**

- Zwiebel fein hacken und in Butter goldgelb anrösten und über das Knödelbrot geben.
- Petersilie, Milch und Eier ebenfalls beigeben und gut durchmischen.
- Mit Salz und Muskat würzen, ca. 15 Minuten durchziehen lassen.
- Nun das Mehl einarbeiten und aus der Masse mit nassen Händen Knödel formen.
- Diese in reichlich kochendem Salzwasser je nach Größe 12-15 Minuten sanft köcheln lassen.
- Mit einem Lochschöpfer herausheben und gut abtropfen lassen.

Fertigstellung:

- Knödel halbieren und in 3-4mm dicke Scheiben schneiden.
- Zwiebel in feine Würfel oder Ringe schneiden.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebel leicht anbraten, Knödelscheiben beigeben und gut durchrösten.
- Eier salzen und mit einer Gabel verschlagen.
- Die Eimasse über die gerösteten Knödel gießen, stocken lassen und nochmals durchrühren - mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Anrichten, mit frischen Kräutern bestreuen. Dazu wird klassisch grüner Blattsalat serviert.

