



#### 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  
Herzhafte 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 begeben 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 begeben 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.

