



**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

## Geröstete Knödel mit Ei



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**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.

**Quellen:**



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderungsrahmen  
für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Herzhafte Hausmannskost*



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsraum für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

