

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

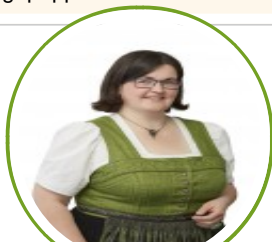
einfach

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 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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Herzhafte Hausmannskost