



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. kleine Zwiebel
- 50 g Butter
- Petersilie, gehackt
- 250 g Knödelbrot
- 380 ml Milch
- 3 Stk. Eier
- 2 EL Mehl
- Salz
- Muskat, gerieben

Mein persönlicher Tipp

Am besten immer einen Probeknödel machen - sollte dieser auseinanderfallen bzw. zu locker sein, noch etwas Mehl in die Masse einarbeiten.:

Johanna Wögerbauer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Herzhafte Hausmannskost*

Semmelknödel

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken, Butter goldgelb anrösten und über das Knödelbrot geben.
- Petersilie, Milch und Eier ebenfalls begeben und gut durchmischen.
- Mit Salz und Muskat würzen und 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, gut abtropfen lassen und servieren.

