

**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

Semmelknödel

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken, Butter goldgelb anrösten und über das Knödelbrot geben.
- Petersilie, Milch und Eier ebenfalls beigeben 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.

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 Herzhafe Haussmannskost*