



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



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.



Bild 1

- Diese in reichlich kochendem Salzwasser je nach Größe 12-15 Minuten sanft köcheln lassen.
- Mit einem Lochschöpfer herausheben, gut abtropfen lassen und servieren.

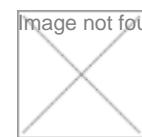


Bild 1

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN