

ZUTATEN:

- 250 g Semmelwürfel (Knödelbrot)
- 60 g Butter
- 60 g Zwiebeln
- 2 dl Milch
- 40 g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- gehackte Petersilie

Semmelknödel

ZUBEREITUNG:

Butter schmelzen und kleingeschnittene Zwiebeln darin hell anrösten.

Eier und Milch gut verschlagen, salzen, über die Semmelwürfel gießen.

Alle Zutaten vermengen, einige Minuten anziehen lassen, danach das Mehl unterheben.

Mit nassen Händen 6 Knödel formen und in reichlich Salzwasser schwach wallend ca. 12 Minuten garen.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
6 Stück



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam