

Kleine Semmelknödel



Zutaten für neun kleinere:

250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackene Semmeln

250 ml Milch

Semmelbrösel (optional)

1 Ei

Salz

1/2 EL fein geschnittene Petersilie (optional)

1. Das Knödelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Leicht salzen. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.

2. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben, wenn sie zu hart ist, Milch.

3. Ein Ei und - optional - fein geschnittene Petersilie zugeben und die Masse gut durchkneten.

4. Mit nassen Händen Knödel formen.

5. Die vorbereiteten Knödel in reichlich kochendem, leicht

gesalzenem Wasser 12-15 Minuten sieden lassen.

Hinweise:

Die kleineren Semmelknödel eignen sich zum Beispiel mit gerösteten Steinpilzen in Rahm als Zwischengang.

Das Bild zeigt die kleinen Semmelknödel roh.

Semmelknödel dieser Art kann man gut einfrieren. Jeweils einzeln in einen Gefrierbeutel geben. Kochzeit ähnlich wie bei frischen Knödeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Beilagen, Knödel, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023