

Semmelknödel

www.fitdurchsleben.com

Der österreichische Klassiker

Zutaten für 5 Personen:

250 g Knödelbrot

30 g Butter

40 g Zwiebel

275 ml Milch

2 ST Hühnerei, M

Salz, frisch gemahlener Pfeffer bzw. Muskat

Herstellung:

1. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter gold-gelb anrösten.
2. Topf vom Herd ziehen und Milch hinzugeben.
3. Zwiebel-Milchgemisch über das Knödelbrot geben.
4. Eier, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben.
5. Alle Zutaten vorsichtig mit einem Kochlöffel (Hand) vermengen.
6. Knödelmasse 15 Minuten quellen lassen.
7. Gleichgroße Knödel drehen und in Salzwasser ca. 10-12 Minuten garziehen - pochieren.

