

Semmelknödel

Semmelklöße

Die Zutaten:

- 8 Brötchen (vom Vortag)
- 1 Zwiebel
- 20g Butter
- 3/8 l Milch
- 3 Eier
- 25g Petersilie
- 1 TL Salz
- Muskatnuss



Wenn etwas übrig bleibt:

- man einfach gleich mehr macht!

Es lohnt sich gleich die doppelte Menge zu machen, da man die gegarten Klöße prima einfrieren kann.

Die aufgetauten Klöße einfach im Dünsteinsatz für die Mikrowelle oder im Dünstopf aufwärmen.

Ein Klassiker der Verwertung: Die Klöße in Scheiben schneiden und in etwas Margarine von beiden Seiten braun anbraten.



Die Zubereitung der Semmelknödel:

- Die angetrockneten (altbackenen) Brötchen in dünne Scheiben schneiden.
- In eine große Schüssel geben (vor dem Mischen brauchen die Brötchenscheiben sehr viel Platz).
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Butter in einen Topf geben.
- Die Zwiebelwürfel in die zerlassene Butter geben und andünsten.
- Mit der Milch ablöschen.
- Eier und Salz unter die Milch-Zwiebelasse geben und verrühren.
- Petersilie, die Flüssigkeit und die Muskatnuss (gerieben) zu den Brötchenscheiben geben.
- Alles miteinander vermischen (es empfiehlt sich Handschuhe zu tragen).
- Abgedeckt für 20 - 30 Minuten quellen lassen.
Die Masse kann man auch am Vortag machen. Sie sollte dann möglichst luftdicht verschlossen im Kühlschrank gelagert werden.
- Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum kochen bringen.
- Salzen.
- Aus dem Kloßteig Klöße formen. - Am besten und glattesten funktioniert das, wenn man die Hände mit kaltem Wasser nass macht.
Je nach Größe kann man 6 - 12 Klöße aus der Masse formen. Wenn man die Klöße als Beilage essen möchte empfehle ich die kleinere Variante.
- Die Klöße in das kochende Wasser geben.
- Bei geringer Hitze ca 20 Minuten ziehen lassen.
Den Deckel nicht ganz auf den Topf geben.
Ab und zu dösche ich die Klöße an, damit sie sich im Wasser drehen.

QR-Code scannen und Video schauen!

