

Semmelknödel

Die Zutaten



- 6 Semmeln oder 1 Pkg Semmelwürfel
- 60 g Butter
- Zwiebel
- Petersilie
- Salz
- ¼-½ Liter Milch
- 1-2 Eier
- 50 g Mehl
- Salzwasser zum Kochen der Knödel

Die Zubereitung



Semmeln werden klein würfelig geschnitten und in Fett (oder Butter) nebst Zwiebeln und Petersilie geröstet bis sie knusprig sind.

Anmerkung: Das Anrösten der Semmeln ist nicht nötig, wenn getrocknete Semmelwürfel verwendet werden.

Dann sprudelt man Milch, Eier und Salz ab, übergießt damit die Semmeln und lässt sie anziehen.

Anmerkung: Die Milch kann auch erhitzt beigegeben werden, wird dann jedoch nicht mit den Eiern abgesprudelt.

Hierauf wird Mehl nach Bedarf dazugegeben und leicht eingemischt, dann werden Knödel mit nassen Händen geformt, in kochendes Salzwasser eingelegt und etwa 10 Minuten gekocht.

Probeknödel



Wichtig: vor dem Formen der Knödel einen Probeknödel kochen und, wenn nötig, etwas Mehl einarbeiten.

Serviettenknödel



- 6 Semmeln oder 1 Pkg Semmelwürfel
- 80 g Butter
- 1/8 Liter Milch
- 2-3 Eier
- Salz
- evtl. Petersilie
- Butter für die Serviette oder eine kochfeste Plastikfolie
- Salzwasser zum Kochen der Knödel

Die Zubereitung



Eier werden mit Milch, zerlassener Butter und Salz verquirlt und über klein würfelig geschnittene Semmeln gegossen. Wenn die Semmeln die ganze Flüssigkeit aufgesogen haben, werden sie in eine mit Butter bestrichene Serviette eingerollt und mit dieser in Salzwasser eine 1/2 Stunde gekocht. Der gekochte Knödel wird aus der Serviette genommen und in Scheiben geschnitten.

Anmerkung: Serviettenknödel können als Mehlspeise allein oder mit Röstern u. dgl. angerichtet oder als Beigabe zu Fleischspeisen mit Sauce verwendet werden.

Tirolerknödel



- 6 Semmeln oder 1 Pkg Semmelwürfel
- Zwiebel
- Petersilie
- 120 g Selchfleisch
- 60 g Butter
- 1/4-1/2 Liter Milch
- 3 Eier
- Salz
- 30 g Mehl
- Salzwasser

Semmeln werden klein würfelig geschnitten und in Butter, nebst Zwiebeln, würfelig geschnittenem Selchfleisch und Petersilie geröstet bis sie knusprig sind. Dann sprudelt man Milch, Eier und Salz ab, übergießt damit die Semmeln und lässt sie anziehen. Hierauf wird Mehl nach Bedarf dazugegeben, leicht eingemischt, dann werden Knödel geformt, in kochendes Salzwasser eingelegt und etwa 10 Minuten gekocht.

Probeknödel kochen und, wenn nötig, etwas Mehl einarbeiten.

Anmerkung: Das Anrösten der Semmeln ist nicht nötig, wenn getrocknetes Knödelbrot verwendet wird.