Knaller Semmelknödel
Hausmannskost deluxe

Draußen wird es kalt. Was tut hierbei unglaublich gut, so richtig herzhafte Knödel.
Dieses Rezept ist uralt und zigmal gekocht. Also keine Sorge, du schaffst dies auch.

Ca. 6x Knödel:
8x trockene Brötchen (aus den letzten Tagen; Weizen-, oder Laugenbrötchen)
250 ml lauwarme Milch
40g Butter
1x Ei
80g Mehl
½ Teelöffel (T) Backpulver
Salz
Petersilie (frisch oder getrocknet)
Muskat (wenn es da ist)

Zubereitung:
Brötchen vom Vortag in kleine Würfel schneiden. Die klein geschnittenen Brötchen gibt man nun in eine große Schüssel. Milch, Butter in Stückchen, Mehl. Ei, Backpulver und Petersilie hinzugeben. Mit Salz und Muskat würzen. Alles mit den Händen zu einem Teig kneten und anschließend den Knödelteig etwa 10 Minuten ziehen lassen.
Sollte der Knödelteig zu weich sein, fügt man noch etwas Semmelbrösel oder etwas Mehl dazu.
Aus dem Teig mit feuchten Händen ca. 6 Semmelklöße formen, diese gut festdrücken und in kochendes Salzwasser legen.
Die Semmelknödel einmal stark aufkochen lassen, anschließend die Semmelknödel etwa 15 Minuten im heißen Salzwasser ziehen lassen, dabei die Knödel mit dem Rührlöffel hin und wieder vorsichtig nach unten ins heiße Wasser stoßen und wenden.

Wenn die Semmelknödel nach dieser Zeit locker an der Oberfläche schwimmen, können diese heraus genommen werden. Guten Appetit!

Tipp: Hierzu schmeckt eine einfache Pilzpfanne, oder du gönnst dir ein Geschnetzeltes vom Fleischer. Diese Knödel schmecken aber auch einfach pur bestreut mit Glatter Petersilie oder am Tag darauf angebraten.

Für die Wartezeit ☺
„Klaus Knopf liebt Knödel, Klöße, Klöpse. Knödel, Klöße, Klöpse liebt Klaus Knopf....“

ausprobiert und lecker! Christoph Aperdannier

flügge
NETZWERK FÜR JUNGE ERWACHSENE