Semmelknödel- Helmut

Zutaten

150	300	450	Knödelbrot
1	2	3	Zwiebel
1	2	3	Eier
150	300	450	Milch (3%)
1.5 EL	3 EL	4.5 EL	Mehl glatt
20	40	60	Butter
1 TL	2 TL	3 TL	Salz

Zubereitung

Das Knödelbrot in ein größeres Gefäß geben, Eier, Salz mit der Milch versprudeln und über das Knödelbrot gießen – gut rasten lassen. Den Zwiebel klein hacken und mit der Butter in einer Pfanne glasig werden lassen. Die Mischung zum Knödelbrot geben, Petersilie und sonstiges Gewürz hinzufügen und gut vermischen.

Mit nassen Händen gleich große Knödel formen und in reichlich kochenden Salzwasser etwa 15 Minuten garen lassen.

Tipp 1

Probeknödel in das kochende Wasser geben. Wenn der Knödel zerfällt, gibt man etwas Mehl dazu.

Tipp 2

Kleine Knödel formen und in Butter/Öl /Margarine herausbacken (zusammendrücken)