



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 49 / 2022

Semmelknödel

2	Schrippen	
2	Laugenbrötchen	
125 ml	Milch oder Haferdrink „Barista“	
2	Eier oder entsprechend veganer Ei Ersatz	
1	Zwiebel, mittel	
20g	Butter oder Margarine	
½ Bund	Petersilie	
	Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung für 6 bis 8 Knödel:

Die vier Brötchen zusammen müssen 250g Knödelbrot ergeben. Brötchen in feine Scheiben schneiden und mindestens 2 Tage trocknen lassen.

Am Tag der Zubereitung das Knödelbrot mit der heißen Milch übergießen. Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und fein wiegen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten, Petersilie hinzufügen. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Eiern bzw. Ei Ersatz zum Knödelbrot geben. Salz, Pfeffer & Muskat zugeben und alles zusammen miteinander vermischen. Nicht zu intensiv verkneten und die Masse danach etwas ruhen lassen.

Mit nassen Händen Knödel formen und etwa 20 Minuten in leise siedendem Salzwasser gar ziehen lassen.

