

Semmelknödel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 alte Semmeln, 50 gr Fett, 1 Teelöffel Selleriegrün, 50 gr Zwiebeln, 1 Teelöffel Petersilie, 4 Esslöffel Mehl, 1 Teelöffel Salz, 0,25 l Milch, 2 Eier.

Die Vorbereitungen:

Feingehackte Zwiebeln röstet man in Fett goldbraun, gibt die kleingeschnittenen Kräuter dazu und lässt sie einmal aufschäumen. Semmeln in kleine Würfel schneiden. Diese werden in einer Schüssel mit Mehl, Salz und Zwiebeln gut vermengt, Milch mit Ei darüber schütten und umrühren. Die Masse stehen lassen bis alles gut eingezogen ist (Ich mach' s immer am Abend vorher).

Die Zubereitung:

Mit nassen Händen formt man 8 Knödel, die man in reichlich kochendes Salzwasser 10 Min. ziehen lässt.

Guten Appetit!!!!!!!