

# Semmelknödel / Breznknödel

## Zutaten :

1 Tüte Knödelbrot (von 10 - 12 Semmeln)

**Faustregel:** 1 Semmel = ca. 1 Knödel)

2 Eier

1 mittlere Zwiebel

Milch

Mehl

ca. 1/2 Bund Petersilie (am besten frisch, zur Not geht aber auch getrocknet)

Salz

Pfeffer

## Variante Breznknödel:

Wer lieber Breznknödel statt Semmelknödel macht, der sollte für die Knödelmasse mind. 40% bis max. 70% Laugenbrezel statt Semmeln nehmen. Je mehr Laugenbrezel um so fester wird dann auch der Knödel; daher niemals 100% verwenden!

## Zubereitung :

Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Anschließend ca. 4 Tassen (keine Hafer!) **kalte** Milch darüber gießen; sowie 2 Eier hinzugeben. **Dieses Gemisch noch nicht vermengen, sondern kurz so stehen lassen!**

Unterdessen eine mittlere Zwiebel fein schneiden. Diese in etwas Butter glasig (!) anschwitzen lassen.

Dann 1 -1 ½ gehäufte EL Mehl, eine Prise Salz, eine große Prise Pfeffer, die geschnittene Zwiebel und die Petersilie (Menge nach eigenem Geschmack) hinzugeben. Die ganze Masse nun gut durchmengen und anschließend die Knödel formen.

In einen Topf Wasser einen Löffel Salz geben und das Wasser zum Kochen bringen. **Erst jetzt die Knödel in das Wasser geben!** Dann die Temperatur runterdrehen und warten. Wenn die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, müssen sie noch etwa 20 Minuten leicht sieden.