

Fluffige bayerische Semmelknödel ...ein Klassiker der Hausmannskost



Rezept für fluffige bayerische Semmelknödel

- 5 Semmeln (Brötchen) vom Vortag
 - 2 Eier
 - 400 ml Milch
 - 1 Zwiebel
 - 1 EL Butter
 - Salz (nach Geschmack)
 - Pfeffer (nach Geschmack)
 - Muskat (nach Geschmack)
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - evtl. Semmelbrösel für die Konsistenz
1. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden oder würfeln und in eine größere Schüssel geben
 2. Die Zwiebel pellen, halbieren und in feine Würfel schneiden
 3. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken
 4. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen
 5. Die Milch dazugeben und alles erwärmen, aber nicht kochen lassen
 6. Die Milch mit den Zwiebeln zu den gewürfelten Semmeln gießen
 7. Die Petersilie und die Eier ebenfalls in die Schüssel geben
 8. Alles gut mit den Händen verkneteten, sodass eine einheitliche Masse entsteht. Wenn der Teig zu fest sein sollte, noch etwas Milch hinzufügen. Sollte er zu weich sein, noch etwas Semmelbrösel untermengen

9. Jetzt Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss oder Muskatpulver untermengen und abschmecken
10. Alles sollte eine schöne homogene, gut formbare Masse ergeben
11. Jetzt nicht zu große Knödel formen. Ich mache das immer mit angefeuchteten Händen und nehme zum Portionieren eine kleine Suppenkelle. So werden alle Knödel gleich groß
12. Wasser in einem großen weiten Topf fast kochen lassen, die Semmelknödel einlegen und ca. 15-20 Min. sieden lassen

Kleiner Tipp:

Ich mache vorher immer einen "Probeknödel". Ich lasse Wasser in einem großen weiten Topf kochen und lege den "Probeknödel" ein. Ich ziehe den Topf sofort von der Herdplatte. Wenn er nicht auseinanderfällt, ist alles gut und der Knödelteig perfekt. Sollte er doch auseinanderfallen, kann ich dem Teig noch mehr Semmelbrösel hinzufügen. So gehe ich auf "Nummer sicher" 😊

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit ♥