



MEIN GENUSS



Semmelknödel



It's a match!

Mit unserem schwarzen Pfeffer lassen sich nicht nur Semmelknödel perfekt abschmecken.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Schneide die Brötchen in kleine Würfel und gib sie in eine Schüssel. Vermenge anschließend die Brötchenwürfel mit 1 TL Salz.
- 2 Würfle die Zwiebeln und dünste sie kurz mit der gehackten Petersilie in Butter an. Gib abschließend die warme Milch zu der Zwiebel-Petersilien-Mischung und vermenge alles. Lass die Brötchenmischung 10 Minuten ziehen.
- 3 Verquirlle die Eier und füge sie der Brötchenmischung hinzu. Verknete alles zu einer formbaren Masse. Forme aus der Masse ca. 7 - 8 Knödel.
- 4 Leg die Knödel in das kochende Salzwasser und stelle die Herdplatte auf mittlere Temperatur. Lass die Knödel gar ziehen, das dauert ungefähr 20 Minuten.

Zutaten

4 Weizenbrötchen
2 Eier
150 ml Milch
1 Zwiebel
30 g Petersilie
2 EL Butter
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer
Semmelbrösel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.