



Traumhaftes Knödelrezept

Zutaten

- ◆ 5-6 harte Semmel oder Knödelbrot
- ◆ 1 Zwiebel (groß)
- ◆ 3 Eier
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ Petersilie
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Muskat

Varianten

- ◆ Blattspinat
- ◆ Käse
- ◆ Speck

Zubereitung

Dieses Rezept ist eine tolle Möglichkeit harte Semmel zu einem echt leckeren Gericht zu verwandeln.

Und so geht's:

- Harte Semmel in gleichmäßige kleine Würfel schneiden oder fertiges Knödelbrot verwenden. Würfel in eine große Schüssel geben.
- Eier in einer anderen Schüssel verquirlen (ich nehme dafür einfach eine Gabel) und mit Milch und Gewürzen vermischen. Zwiebel und Petersilie fein schneiden und zum Ei-Milch Gemisch geben.
-

Wir mögen gern ein bisschen Abwechslung am Teller. Daher werde ich zwei verschiedene Knödel-Sorten machen.

- Ich teile die Brotwürfel in zwei große Schüsseln auf. In eine Schüssel kommt geriebener Käse. Die Sorte ist hier egal, einfach den Lieblingskäse reiben und dazu mischen.
- In der zweiten Schüssel mische ich das Brot mit dem Blattspinat.
- Die Milch-Ei Mischung in die Schüsseln mit dem Brot rühren und ein paar Minuten stehen lassen bis die Würfel die Flüssigkeit aufgesaugt haben und weich werden.
- Ich mag meine Knödel lieber etwas kleiner, daher nehme ich eine kleinere Handvoll Knödelteig und drücke und rolle ihn in meinen Händen bis es eine schöne runde Kugel wird. Mein Tipp: Mit nassen Händen geht das besser und wird nicht so klebrig.
- Wenn ich den ganzen Teig zu Knödeln geformt habe, koche ich alle zusammen in einem großen Topf über Dampf. Die Knödel können aber auch einfach ins kochende Wasser gelegt werden.
- Die fertigen Knödel direkt aus dem Topf auf die Teller schöpfen.

Egal welche Variante, die Knödel schmecken super in Gemüsesuppe, zu Sauerkraut oder, mein absoluter Favorit, mit Pilzsauce.

Guten Appetit!

Hier noch ein Tipp: Sollten tatsächlich einmal Knödel übrig bleiben (was bei uns eher selten passiert) einfach halbieren und in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten. Gerade bei Käse-Knödel schmeckt das himmlisch. Oder gleich die doppelte Menge machen und die Knödel einzeln einfrieren.