



Semmelknödel

Semmelknödel aus 'alten' Semmeln (Brötchen)

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Einweichzeit ca. 60 Minuten
- Garzeit ca. 45 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- großes Schüssel
- großer Kochtopf
- Schaumkelle

Zutaten

- 10 Brötchen, 2-3 Tage alt, also trocken
- ca. 250 - 350 ml Milch
- 4-5 Eier
- Salz, Muskat

Zubereitung

Die Brötchen längs in drei Streifen teilen und dann in schmale dünne Stücke schneiden und in die Schüssel legen. Salz und Muskat darüber streuen bzw. reiben. 250ml Milch erwärmen, heiß auf die Brötchen gießen, ein wenig durchmischen und andrücken und die Schüssel abdecken (z.B. mit einem großen Teller oder dem Deckel einer Bratpfanne) . Ca. 60 Minuten einweichen lassen, bis alles gut durchgezogen ist. Falls die Brötchenmasse nicht richtig durchweicht, noch etwas mehr Milch erhitzen und zugeben.

Wenn die Brötchen gut durchweicht sind, werden die 4 Eier dazu gegeben. Alles von Hand gut durchkneten. Probieren und ggf. nachwürzen.

Aus der Masse von Hand Knödel mit ca. 10 cm Durchmesser formen und ablegen.

Wasser mit ordentlich Salz in einem großen Kochtopf zum Sieden bringen. Die Knödel möglichst kurz nach einander in das heiße Wasser geben. Am besten geschieht dies, wenn die Gäste schon am Tisch sitzen und die Vorspeise bereits genossen haben.

Die Knödel sind nach ca. 15 Minuten gar, Mit der Schaumkelle die Knödel auf die Teller geben und servieren oder in eine vorgewärmte Schüssel geben und diese dann nebst Servierlöffel auf den Tisch stellen.

Guten Appetit!