



Semmelknödel - 4 Personen, 1 Stunde

1

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Die Eier trennen. Die Milch einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Das Eigelb verrühren und dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzig abschmecken und alles über die Semmelwürfel gießen.

2

Das Eiweiß leicht verschlagen und unter die Masse heben. Die Knödelmasse mit Frischhaltefolie bedecken und 10 Minuten stehen lassen.

3

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im Öl glasig dünsten. Die Zwiebelwürfel und die Petersilie zur Knödelmasse geben und vorsichtig unterheben.

4

Die Knödelmasse zu einer Stange von ca. 4 cm Durchmesser formen und in gebutterte Alufolie hüllen. Die Enden fest zudrehen und die Knödelstangen in siedendem Wasser 20-25

ZUTATEN

- 400 g Semmeln vom Vortag
- 4 Stück Eier
- 350 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Stück Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 EL Petersilie (grob gehackt)
- Butter für die Folie

Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden.



REZEPT - SCHWEINSHAXE