

Semmelknödel

(für 25-30 Knödel)

Zutaten

25 alte Brötchen

750ml Milch

1 Bund Petersilie

6 Eier
Salz
Gemüsebrühenpulver
Muskat

150 g Butter
150g Speckwürfel,
2 kleine Zwiebeln
1 kleine Stange Lauch

3-6 EL Mehl und
150g Weckmehl

Zubereitung

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Milch aufkochen und über die Würfel gießen, anschließend abgedeckt durchziehen und **abkühlen** (!) lassen.

Petersilie waschen und fein hacken.

Eier verquirlen und mit etwas **Salz, TI Gemüsebrühenpulver, Muskat** und **gehackter Petersilie** mischen.

(!! Masse muss kalt sein, sonst stockt das Ei!)
Dann das alles unter die Weckmasse mischen.

In einer Pfanne **Speckwürfel** in **Butter** auslassen

Zwiebel fein würfeln, den Lauch waschen und in feine Halbringe schneiden und beides in der Pfanne mitdünsten. Dann über die Weckmasse geben und untermischen.

(!!Nicht die Hände verbrennen mit dem heißen Fett!)

Unter die Weckmasse noch Mehl und Weckmehl geben, bis die Masse gut formbar ist.

Aus der Masse 24-30 Knödel formen und in heißem Wasser (darf nicht mehr kochen!) garziehen lassen.

Gar sind die Knödel, wenn sie nach ca. 15-20 Minuten oben schwimmen.