

Semmelknödel oder Speckknödel

Zutaten:

- ca. 300 g alte Semmeln oder altes Brot
- ca. 200 ml heiße Milch
- 3-4 Eier
- 1 Zwiebel
- Knoblauch, je nach Geschmack
- Butter
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Muskat
- für Speckknödel zusätzlich ca. 150 gr. gewürfelten Speck
- evtl. Petersilie

Portionen:

Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitung:

Die Semmeln oder das Brot klein würfeln und mit heißer Milch übergießen. Ca. 15 min bis zu 1 Std. einweichen. Zwiebeln und evtl. Knoblauch klein würfeln und in der Pfanne mit Butter glasig andünsten. Bei Speckknödeln auch den Speck mit anbraten. Eier, Zwiebel und ggf. Speck zu den eingeweichten Semmeln geben. Ggf. Petersilie zugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Alles mit den Fingern durchkneten. Sollte der Teig zu weich sein so viel Semmelbrösel zugeben bis ein gut formbarer Teig entsteht. Fertigen Teig nochmal 10 min. quellen lassen und dann zu kleinen Knödeln formen. In Salzwasser ca. 15 min garziehen.

Tipps:

Die Semmelknödel sind eine gute Beilage zu sämtlichen Schmorgerichten und Braten.

Dieses Rezept wurde eingesandt von den Miniköchen Regensburg