

## Semmelknödel

### Zutaten für 8 Stück

- 250 g Semmel vom Vortag oder Semmelwürfel
- 2 Eier
- 220 ml Milch, je nach Trockenheit der Semmel(würfel)
- 70 g Butter
- 60 g Zwiebeln
- Salz
- Petersilie, gehackt
- Semmelbrösel zum Korrigieren



### Verfeinern

Hier kann man der Fantasie freien Lauf lassen.

Im Prinzip kann man das Grundrezept mit farbgebenden Zutaten, wie beispielsweise rote Beete, Bärlauch, Spinat anpassen und natürlich auch geschmacklich variieren. Wenn die Zutaten viel Flüssigkeit beinhalten, die Milch entsprechend reduzieren.

Kaspressknödel: 150g kräftigen geriebenen Bergkäse dazu.

Bärlauchknödel: 100g frischen, gehackten Bärlauch dazu.

Rote Beete Knödel: 100g gekochte und klein gewürfelte Rote Beete dazu.

Spinatknödel: 250g passierter Spinat dazu.

Tiroler Knödel: 150g angebratene Speckwürfel dazu

### Culinamus

Wir verwenden fertige Semmelwürfel und kochen im Dampfgarer. Jedes Mal eine Punktlandung. Als Beilage sind 80 Gramm pro Knödel eine angenehme Größe, als Suppeneinlage reichen 30 Gramm.

Knödel kann man hervorragend einzeln einfrieren und nach Bedarf verwenden.

Knödel vom Vortag in Scheiben geschnitten und in der Pfanne angebraten - mit Ei, Spinat - herrlich

### Vorbereitung (20 Minuten)

Zwiebeln sehr fein schneiden.

Petersilie fein hacken.

Milch vorbereiten

Eier verschlagen und Petersilie und Salz dazugeben.

Semmelwürfel in eine große Schüssel geben

Verfeinerungszutaten bereitstellen



**Wichtig** die richtige Konsistenz hängt von der Trockenheit eurer Semmelwürfel ab. Fertig gewürfeltes Knödelbrot ist trockener als selbst geschnittene altbackene Semmeln. Wenn die Masse zu trocken wird, mit Milch flüssiger machen, wenn zu viel Flüssigkeit da ist mit Semmelbröseln korrigieren.

## Kochen (2 ½ Stunden)

Butter erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Nach 5 Minuten, die Zwiebeln sollten keine Farbe annehmen, Milch dazu gießen und erwärmen.

Bevor die Milch zu Kochen beginnt von der Hitze nehmen und zu den Semmelwürfeln geben. Durchrühren.

Eiergemisch dazugeben

Verfeinerungszutaten (Speck, Spinat, Käse) dazugeben und alles gut vermengen.

Wenn die Konsistenz nicht stimmt mit Milch oder Semmelbröseln korrigieren



Die Knödelmasse 20 Minuten ziehen lassen.

Mit feuchten Händen gleichmäßige Knödel formen. Ordentlich zusammenpressen.

In leicht gesalzenem heißem Wasser - je nach Größe der Knödel- 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Vorsicht: nicht zu stark kochen, ansonsten besteht die Gefahr, dass die Knödel zerfallen.

## GUTER TIP

Die Zubereitung in einem Dampfgarer ist Gelingsicher. Bei 100 Grad 20 Minuten dämpfen und die Knödel sind perfekt. Alternativ kann man die Knödel auch in einem Dampfeinsatz im Kochtopf zubereiten.



## Und dazu

Knödel und Bier sind beste Freunde, vielleicht sogar Geschwister. Wir finden ein Nivard vom Stift Engelszell eine göttliche Kombination. Wer Weißwein bevorzugt sollte einen leichten und trinkfreudigen Wein wählen. Da fällt uns sofort der gelbe Muskateller vom Fassold in Straden ein.

CULINAMUS!