

# Semmelknödel



## Zutaten für 8 Knödel:

- 8 altbackene Semmeln / Brötchen (auch Laugengebäck kann hier verwendet werden)
- 250 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bund Petersilie (ca. 3 EL gehackt)
- 1 TL Butter
- 2 Eier
- 1 - 2 EL Mehl
- Salz

## Zubereitung:

- Die Semmeln in Würfel oder dünne Scheiben schneiden und eine größere Schüssel geben.
- Die Milch kurz erhitzen und die zerkleinerten Semmeln damit übergießen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen.
- Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
- Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
- In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebelwürfel und Petersilie kurz anschwitzen. (Sie sollten keine Farbe bekommen.)  
Anschließend unter die Brötchenmasse geben und mit Eiern, Mehl und einer Prise Salz gut verkneten.
- Mit nassen Händen 8 Knödel formen.
- Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, den Herd auf mittlere Stufe zurückstellen und dann die Knödel hineingeben. Das Wasser sollte dann nicht mehr sprudeln.
- Bei milder Hitze 15 - 20 Minuten garen, bis die Semmelknödel nach oben steigen.