

# Semmel(n)knödel(n)

Ausreichend für 6 bis 10 Personen als Beilage.

## Zutaten:

- 10 getrocknete Tafelbrötchen
- 10 Eier
- 1 l Milch
- 500 g Semmel(n)brösel
- 200 g Bauchspeck
- 1 Bund krause Petersilie
- 100 g Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Tafelbrötchen in dünne Scheiben schneiden. Wenn sie nicht ausreichend getrocknet sind (beispielsweise frische Brötchen), diese kurz im Ofen bei 150 °C (Umluft) für 5 bis 10 Minuten auf ein Backblech geben und trocknen lassen. Zwischendurch die Scheiben wenden. Die Brotscheiben in eine große Rührschüssel geben. Die Zwiebel hacken und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie abzupfen und grob hacken. Die Zwiebeln und die Bauchspeckwürfel in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen. Anschließend die Petersilie hinzugeben und durchmischen. Das Ganze mit der Milch ablöschen und kurz erwärmen. Die Milch sollte nicht kochen. Die Flüssigkeit mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im warmen Zustand über die Brotscheiben geben. Die Eier aufschlagen, kurz vermischen (Eiweiß mit Eigelb) und hinzufügen. Die Masse zunächst mit einem Rührlöffel durchmischen. Anschließend mit den Händen unter Zugabe der Semmel(n)brösel durchkneten. Aus der Masse sollten sich formstabile Knödel formen lassen. Dabei die Knödelmasse beim Formen leicht zusammenpressen. Die Menge an Semmel(n)bröseln kann je nach Feuchtigkeitsgrad der Brötchen variieren. Die Knödel in einen großen Topf mit kochendem Wasser und etwas Salz geben. Die Kochzeit beträgt etwa 20 bis 25 Minuten. Nach etwa 10 Minuten kann die Hitze leicht reduziert werden.

## Hinweis:

Die ungekochten Knödel lassen sich hervorragend einfrieren. Bei unaufgetauten Knödeln erhöht sich die Kochzeit auf etwa 45 Minuten.