

Semmelknödel

Ursprünglich ein Rezept aus der Resteküche um altbackene Semmeln wieder genussstauglich zu machen, sind Semmelknödel heute fester Bestandteil der bayrischen Küche und nicht nur als Beilage zum Schweinebraten beliebt!

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen bzw. 8-10 Knödel:

8 Semmeln
300 ml Milch
1 Zwiebel
1 EL Butter
3 Eier
2 EL frische Petersilie, gehackt
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung der Semmelknödel:

Das Ausgangsprodukt für diese bayrische Sättigungsbeilage sind Stern- bzw. Kaisersemeln. Diese können frisch oder auch schon ein paar Tage alt sein. Sollten sie sehr hart sein, muss allerdings die Milchmenge ggf. etwas erhöht werden.

Die Semmeln vertikal in 3 Stücke teilen und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Semmelscheiben – das sogenannte „Knödelbrot“ – in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und möglichst fein würfeln. In einem kleinen Topf mit der Butter farblos anschwitzen, dann die abgemessene Milch hinzugeben und erhitzen. Mit knapp 1 TL frisch gemahlenem, schwarzen Pfeffer und 1-2 TL Salz kräftig würzen. Die heiße Milch über die aufgeschnittenen Semmeln geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen in einem großen Topf in etwa 5 Liter Wasser mit 2 gehäuften EL Salz aufkochen lassen und die frische Petersilie waschen, von den Stängeln befreien und fein hacken.

Die 3 Eier in einer separaten Schüssel mit einer Gabel gut verquirlen und zusammen mit der gehackten Petersilie über das eingeweichte Knödelbrot geben. Nun alles mit den Händen gut vermischen, dabei aber darauf achten, dass die Struktur der Semmelscheiben noch zu erkennen bleibt. Der Knödelteig sollte gleichmäßig feucht sein, sich leicht zu Knödeln drehen lassen und die Form behalten. Notfalls noch etwas Milch zufügen.

Mit leichtem Druck können jetzt 8 bis 10 gleichgroße Knödel aus der Masse geformt werden. Zwischendurch die Hände immer mal wieder mit kaltem Wasser befeuchten, dann bleibt kaum Teig an den Fingern kleben. Die abgedrehten Semmelknödel direkt in das kochende Salzwasser geben.

Nach etwa 25 Minuten in dem leicht kochenden Wasser sind die Knödel fertig und können serviert werden.

Sollten mal Semmelknödel übrig bleiben, empfehle ich ein Knödel-Gröstl. Dafür werden sie in Scheiben aufgeschnitten und zusammen mit kaltem Braten oder Speck in Butterschmalz angebraten. Kräftig würzen und wer mag, gibt noch das ein oder andere Ei darüber – fertig!

Semmelknödel eignen sich auch sehr gut zum Einfrieren. Die gefrorenen Knödel können zum Auftauen direkt in kochendes Salzwasser geben werden. Nach 15-20 Minuten Kochzeit schmecken sie wieder wie frisch gemacht.