

Semmelknödel

Zutaten

10 altbackene Semmeln (Brötchen) vom Vortag (etwa 350 g)
2 TL Salz
3/8 Liter Milch
1 Bund Petersilie
1 Zwiebel
3 Eier

Zubereitung

Semmeln in sehr dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Salz bestreuen. Kochend heiße Milch darüber gießen. Zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen, bis die Milch aufgesogen ist. Petersilie und Zwiebel sehr fein hacken. Mit den Eiern zu den Semmeln geben und alles mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig 8 Knödel formen, ins sprudelnd kochende Wasser geben und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.