

Semmelknödel

Semmelknödel sind ein Stück Kultur. Ich habe sie in meiner Zeit in Österreich kennen und lieben gelernt, aber auch aus der bayrischen bzw. süddeutschen Küche sind die kleinen Bällchen nicht wegzudenken. Wir servieren sie am liebsten mit einer hausgemachten [Pilzrahmsauce](#). Das Beste: Falls ein paar Semmelknödel übrig bleiben, kannst du diese am nächsten Tag halbieren und in Butter knusprig braten.



Semmelknödel | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (20 kleine Semmelknödel): 5 zwei Tage alte Brötchen | 500 Milliliter Milch | 250 Gramm Zwiebel | 50 Gramm Butter | 2 Eier | 1 Handvoll frische Petersilie (30 Gramm) | 1 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer | ca. 100 Gramm Semmelbrösel



Semmelknödel | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60) Minuten): 1. Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen. 2. Währenddessen die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Butter glasig braten. 3. Petersilie fein hacken. 4. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. 5. Brotwürfel, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer miteinander vermengen und so viel Semmelbrösel dazugeben bis eine kompakte Masse entsteht. 6. Semmelknödelmasse bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkochhinweise](#)) oder direkt weiterverarbeiten. Aus dem Teig 20 Kugel formen und diese ins siedende (nicht kochende) Wasser geben, und gar ziehen lassen bis diese oben schwimmen. 7. Semmelknödel aus dem Topf nehmen, auf einem Holzbrett kurz ausdampfen lassen und dann servieren.

Dazu passen hervorragend: [Pilzrahmsauce](#), [Schweinefilet](#), [Apfel-Rotkohl](#), [Sauerkraut](#) und [Rahmwirsing](#)! Jetzt noch mehr [Beilagen](#) wie [Kartoffel-Klöße](#) und weitere [Hausmannskost-Gerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 101 Kalorien | 3,7 Gramm Fett | 12,9 Gramm Kohlenhydrate | 3,7 Gramm Eiweiß