

# Semmelknödel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

## **Zutaten:**

1,5 Zwiebeln

60 g Butter

160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)

450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc

6 Eier

120 g Mehl

300ml Milch

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack

Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

## **Zubereitung:**

Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten...

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen...

Dann mit feuchten Händen Knödel formen...Diese fest pressen (wie ein Schneeball).

Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

*Tipp Billa W.:*

*Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).*

*Man kann den Speck auch durch Käse ersetzen oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.*

Alternative: Im Dampfgarkorbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht

festkleben.