

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 ausdrücken), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

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

festkleben.