

Semmelknödel aus altbackenen Semmeln oder Brezenknödel aus altbackenen Brezen



Ganz egal ob zu Braten, nur mit Soße, in Scheiben geschnitten und geröstet – mit oder ohne Ei, oder wie hier zu Schwammerbrai – A jeder Knedel denkt sich, währ ich doch lieber ein Semmelknödel geworden.

Zutaten:	Zubereitung:
<p>Semmelknödelteig für 8 Knödel: 12 Semmeln vom Vortag es können auch 14 Brezen verwendet werden. (geschnitten können die Semmeln und Brezen auch viel länger in einem Stoffsack aufbewahrt werden)</p>	<p>das Knödelbrot in feine 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. (Dick geschnitten kann der Knödelteig nicht richtig durchziehen). Wer es mit einem Brotmesser nicht schafft, gleichmäßige Scheiben zu schneiden, kann auch eine Brotmaschine zu Hilfe nehmen.</p>

200 ml Milch, lauwarm	über das Knödelbrot gießen
7 Eier	zugeben
1 Bund Petersilie	fein hacken und zu den Knödeln geben.
1/4 Teel Backpulver (damit die Knödel schön aufgehen)	
1 Prise Salz	
1 mittelgroße Zwiebel	klein hacken und in einer Pfanne mit
2 Eßl Butter	glasig dünsten. Die Zwiebeln zum Knödelteig geben. Den Knödelteig gut vermengen. Der Knödelteig muss nun gut 10 Minuten ziehen, nochmals durchkneten. Evtl. noch etwas Milch zugeben, wenn der Teig zu trocken ist, er muss schön klebrig sein, damit er sich gut zu Knödeln formen lässt. Dann mit sehr nassen Händen zu 8 Knödel formen. Durch die feuchten Hände entsteht eine glatte Haut außen an dem Knödel. Dabei den Knödel gut zusammen drücken, damit er beim Kochen nicht zergeht. Nun in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel 20 Minuten ziehen lassen, nicht mehr sprudelnd kochen. Die Knödel sind fertig, wenn sie oben schwimmen und in der Mitte keinen Eier-bazigen Kern mehr haben.