

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SEMMELEKNÖDEL MIT SPECK

Zutaten für Knödel:

| | |
|-------------|---|
| 10 Scheiben | Toastbrot |
| 2 Stk. | Schalotten oder Zwiebeln |
| 5 Scheiben | Speck (können auch weggelassen werden für eine vegetarische Variante) |
| 1 DL | Milch |
| 2 Stk. | Eier |
| etwas | Salz, Pfeffer, Petersilie, Rosmarin/Thymian/Oregano (je nach Wunsch) |

ZUBEREITUNG:

Den Toast 1m gross würfeln. Schalotten und Speck fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brot darin goldbraun braten und dann in eine separate Schüssel geben. Speck und Schalotten in der gleichen Pfanne anbraten, mit Milch ablöschen, kurz aufkochen lassen und dann über das Brot giessen. Eier beifügen, salzen/pfeffern und Kräuter der Wahl zugeben. Alles verkneten und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Brotmasse Knödel formen (je nach Lust und Laune grosse oder kleine) und in kochendes Salzwasser geben. Knödel 15-20 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit etwas zerlassener Butter servieren☺.