

## Semmelknödel/ Brezenknödel



Menge	Zutaten	Zubereitung
6	Semmeln oder Brezen alt!	fein schneiden und in eine große Schüssel geben
1	Zwiebel	schälen, fein würfeln
20 g	Butter	Zwiebeln in der Butter andünsten
200ml	Milch	aufgießen, lauwarm erhitzen
	Salz, Muskat	würzen, über die Semmeln geben und etwas stehen lassen
3	Eier	aufschlagen und zugeben
1 Bund	Petersilie	waschen, hacken, zugeben, Masse gut durchrühren

- die Masse sollte gut formbar sein- eventuell noch Semmelbrösel zugeben
- Masse in der Schüssel flach drücken und in 6-8 Felder einteilen
- mit feuchten Händen gleichmäßige Knödel formen
- in reichlich kochendes Salzwasser geben und leise 20 Minuten ziehen lassen  
Nicht mehr kochen lassen !
- Oder im Dampfgarer auf das geölte Lochblech legen und bei 100 °C 20 Minuten dämpfen