©tinakocht.de

Semmelknödel

- **8 Brötchen vom Vortag**
- **4 - 5 Eier**
- **1/4 l lauwarme Milch**
- **100 g geräucherte Speckwürfel**
- **1 Zwiebel**
- **1 Bund Petersilie**
- **Salz**

Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit lauwarmer Milch übergießen. Etwa 1/2 Stunde durchziehen lassen.
Mittlerweile Die zerhackte Zwiebel mit den Speckwürfeln in Butter anbraten. Die Petersilie klein schneiden.

Nun alle Zutaten zu den Brötchen untermengen bis aus der Masse ein fester Teig wird. Falls der Teig nicht zusammenhält noch etwas lauwarme Milch und 1 weiteres Ei dazugeben.

Ich lasse den nun festen Knödelteig nochmals 1/2 Stunde stehen bevor ich davon Knödel forme.

Im siedenden Salzwasser ca. 20-30 Minuten ziehen lassen bis sie nach oben schwimmen.

Eine leckere Beilage zu Pfifferlingen, Sauerkraut, Krustenbraten oder zu einer gefüllten Kalbsbrust. Guten Appetit!