

## Semmelknödel

### Zutaten

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 250 g | trockenes Knödelbrot |
| 1 EL  | gehackte Petersilie  |
| 100 g | Zwiebel brunoise     |
| 20 g  | Butter               |
| 300 g | Milch                |
| 4     | Ei                   |
| 20 g  | Mehl, glatt          |

Weiteres:

Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

### Arbeitsbeschreibung

1. Knödelbrot mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen mit Milch aufgießen und warm über Knödelbrot geben und durchmischen.
3. 4 Eier versprudeln, unter das Knödelbrot mischen und Mehl unterheben.
4. 5 min rasten lassen.
5. Kleine Knödel formen und in Salzwasser 10 min köcheln lassen.

### Hinweis

Varianten:

- **Tirolerknödel-Speckknödel:** Zusätzlich noch geröstete Speckwürfel dazu mengen.
- **Palifknödel:** Zusätzlich gekochten Schinken brunoise dazu mischen.