

semmelknödel (weckklöße)

leckeres rezept von meiner ex-schwiegermutter

zutaten:

10 brötchen (10er-pack aus dem supermarkt reicht völlig aus),
1-2 eier, ca. ½ ltr. milch, etwas butter, 1 bund petersilie, salz,
pfeffer, muskat, semmelbrösel (weckmehl)

zubereitung:

die brötchen in kleine stücke rupfen, die milch aufkochen und die butter darin zergehen lassen. die petersilie haken (grob oder fein - ganz nach belieben), die milch mit der zerlassenen butter über die zerrupften brötchen gießen und etwas abkühlen lassen (sonst brandblasen ☹ an den händen). das ei/die eier (ohne schale) und die petersilie dazugeben, mit salz, pfeffer und muskat würzen, durchkneten, nach und nach semmelbrösel dazugeben bis der teig eine feste masse ergibt (achtung - nicht zu fest). reichlich salzwasser kochen, aus dem teig knödel (klöße) formen und ins sprudelnd kochende wasser geben, kochen bis die knödel schwimmen, dann auf kleiner flamme zeihen lassen (gesamt ca. 20 minuten).