

# Semmelknödel



Das Youtube Video **Semmelknödel** gibt es unter <https://youtu.be/G8VwqYYpX64>

## **Zutaten für 3-4 Semmelknödel:**

- 3 altbackene Semmeln (Brötchen)
- 250 ml. Milch
- 20 ml Wasser
- 2 Eier
- Salz
- Petersilie nach Belieben

## **Zubereitung:**

1. Zunächst schneiden wir uns die Brötchen in hauchdünne Scheiben zum sogenannten Knödelbrot, wie ich es im Video gemacht habe. Man kann die Brötchen auch in kleine Würfelchen schneiden oder mit einer Maschine zu Knödelbrot verarbeiten. In Bayern kann man Knödelbrot fertig kaufen.
2. Dieses Knödelbrot wird kräftig gesalzen. Dann schneiden wir nach Belieben frische Petersilie grob klein, schlagen 2 frische Eier zum Knödelbrot und streuen die frisch geschnittene Petersilie über das Knödelbrot.
3. Jetzt geben wir in einem Topf ein klein wenig Wasser und erhitzen es, dann geben wir 250 ml Milch dazu und bringen es zum Kochen
4. Sobald die Milch zu kochen beginnt, sofort von der Kochstelle nehmen und über das Knödelbrot gießen. Jetzt das mit heisser Milch getränkte Knödelbrot mit einem Kochlöffel so vermengen, dass alles gleichmäßig eingeweicht ist, dann decken wir das Knödelbrot ab. So abgedeckt lassen wir das Knödelbrot ca 15-20 Minuten ziehen. Dann nehmen wir den Deckel wieder ab und lassen den Knödelteig nochmals ohne Deckel weitere 15 Minuten ziehen.
5. In der Zwischenzeit setzen wir einen großen Topf mit Wasser auf. Es muss soviel Wasser in den Topf, dass die Knödeln darin schwimmen können.
6. Kurz bevor das Wasser im großen Topf zu kochen beginnt kontrollieren wir unseren Knödelteig, ob er die nötige Konsistenz besitzt. Ist der Teig zu fest kann man noch ein wenig

Milch dazu geben und wenn der Teig zu weich geworden ist, gibt man Semmelbrösel dazu, bis die nötige Konststenz erreicht ist. Und wenn das Wasser zu kochen beginnt gibt man 1 Teel. Salz ins Wasser.

7. Jetzt formen wir aus unserem Knödelteig 3 bis 4 Knödel, dazu müssen wir unsere Hände in Wasser tauchen bevor wir den Teig anfassen.. Am besten ist es, wenn die Hände ständig nass sind, dann lassen sich die Knödel besser formen. Wir formen aus unserem Teig also einen runden Knödel und geben den in das kochende Wasser, dann formen wir weitere bis der Teig aufgebraucht ist. Es sollten so 3 bis 4 Knödel werden. Sobald die Knödel alle oben schwimmen wird stark zurück geschaltet, denn die Knödel sollen dann nur noch ziehen und nicht mehr kochen.
8. Während die Knödel ziehen, geben wir einen Deckel auf den Topf, lassen ihn aber einen Spalt offen. Er darf nicht ganz zugemacht werden. Nach ca 20 - 30 Minuten sind die Knödel fertig, je nach Größe der Knödel.
9. Nach dieser Zeit nehmen wir die Knödel aus dem Wasser und geben sie Zu Tisch. Man kann fürs Auge die Knödel jetzt noch mit etwas Petersilie bestreuen

**Semmelknödel:**

Das Youtube Video, Semmelknödel gibt es unter <https://youtu.be/G8VwqYYpX64>.

Sollte Dir das Video gefallen haben, würde ich mich sehr freuen, wenn Du meinen Kanal abonnierst.

Wenn Du meinen Kanal abonnierst wirst Du automatisch informiert, wenn ich wieder ein Video online stelle.

---

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/kochen/beilagen/semmelknoedel/index.html>

---

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - [dirschl@festseiten.de](mailto:dirschl@festseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED