

# TOIFL HÜTTE

## SEMMEL KNÖDEL

NAME:

(von Michaela)

DATUM: 17.09.2022

PORTIONEN: 6 Knödel

WERKZEUGE:

Große Schüssel

Großer Topf

ZUTATEN:

- 6 Semmel in Würfel schneiden
- (trocken oder frisch)
- Milch ca 9,25L
- Eier 2 Stk
- 1 Großer Zwiebel
- Petersilie
- Pfeffer + Salt
- gutes Mehl
- 
- 
- 

KOCHTEMPERATUR:

100°C

KOCHZEIT:

20 Minuten

BESCHREIBUNG:

Zwiebel klein schneiden und in Öl anrösten. Petersilie dazu Eier und Milch verrühren

In eine Schüssel Semmelwürfel mit der Milch + Eier + Salt + Pfeffer Mischung übergießen. Den gerösteten Zwiebel mit Petersilie dazu. Gut durchmischen und paar Minuten stehen lassen.

Mit nassen Händen Knödel formen - Hände voll als Menge ins kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze ca 20 Minuten kochen.

→ Gut zum Einfrieren

→ zum Schwenkenbraten, Eierschwammerlsauce

→ gedünstet & geröstet → Geröstete Knödel mit Ei & Salat

