

Semmelknödel

Zutaten

8 trockene Semmeln, in dünne Scheiben geschnitten
1/4 l heiße Milch
2 EL Butter, zerlassen
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
2 EL Petersilie oder frischer Majoran, fein gehackt
3 Eier
Salz und Prise Muskat
3-4 l Wasser mit Salz

Zubereitung

Semmelscheiben in Schüssel mit heißer Milch übergießen, wenden, zudecken, ziehen lassen.

Zwiebel in Butter dünsten, Petersilie kurz mitdünsten, abkühlen.

Topf mit Wasser zusetzen.

Die Semmeln mit Zwiebeln und Petersilie vermischen, Eier dazugeben, einen gleichmäßigen Teig bereiten, mit Salz und Muskat abschmecken. (Evtl. Probeknödel formen und probekochen; ist der Teig zu weich, 2-3 EL Semmelbrösel oder Grieß zugeben)

Wasser auf Siedetemperatur bringen. Mit nassen Händen glatte, gleich große Knödel formen, in das leicht kochende Wasser legen. Deckel kurz auflegen, Wasser an den Kochpunkt bringen.

Deckel wieder abnehmen oder halboffen auf dem Topf liegen lassen.

Aufpassen, dass das Wasser nicht kocht, sondern nur simmert.

Gar probe machen.

Knödel mit Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und auf gewärmter Platte anrichten, servieren.

Garzeit: 15 – 20 Minuten

Boules de pain bouillies et persillées

Ingrédients

8 petits pains (baguettes) coupés en tranches fines
¼ l de lait chaud
2 cuillères à soupe de beurre fondu
1 oignon émincé
2 cuillères à soupe de persil ou de marjolaine haché
3 œufs
Sel et une pincée de noix de muscade
3-4 l d'eau salée

Préparation

Déposer les tranches de pain dans un saladier et verser le lait chaud, retourner les tranches, recouvrir et laisser celles-ci gonfler.

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter le persil laissé refroidir.

Dans une grande casserole porter l'eau à ébullition.

Mélanger l'oignon et le persil aux tranches de pain essorées. Ajouter les œufs et préparer une pâte homogène. Saler et ajouter une pincée de noix de muscade. (Former une boule et faire un essai de cuisson. Si la pâte est trop mouillée rajouter quelques cuillère à café de chapelure ou de semoule)

Porter l'eau à ébullition. Avec les mains mouillées former des boules (environ de la grosseur d'une balle de tennis) et les plonger dans l'eau bouillante. Couvrir quelques minutes et porter à nouveau à ébullition. Enlever le couvercle. Faire bien attention que l'eau ne boue plus mais frémisses.

A l'aide d'une écumoire retirer les „Semmelknödel“ de l'eau et les faire égoutter. Les disposer sur un plat chaud et servir

Temps de cuisson. 15 – 20 minutes