

Semmelknödel

Zutaten

7 Semmeln vom Vortag
1/4 Liter Milch
2 Eier
1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
1/2 Teelöffel Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Semmeln in Spalten schneiden und in eine Schüssel schütten. Milch erhitzen und über die Semmelspalten gießen. Die Masse zugedeckt ca. 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden. Sollten nicht alle Spalten geweicht sein, noch etwas heiße Milch nachgießen.
Eier, Salz, Petersilie und Pfeffer dazugeben und mit dem Knethaken des Mixers gut durcharbeiten. Sollte die Masse zu weich sein, noch etwas Semmelbrösel unterkneten.

Mit nassen Händen 6 Knödel formen und diese in kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Semmelknödel

Ingrédients

7 petits pains de la veille
¼ l de lait
2 œufs
1 cuillère à soupe de persil haché
½ cuillère à café de sel
1 pincée de poivre

Préparation

Couper les petits pains en mouillettes dans un saladier. Faire chauffer le lait et le verser sur le pain. Laisser gonfler recouvert pendant 15 – 20 minutes environ. Retourner le tout de temps en temps. Si le pain n'est pas complètement ramolli rajouter du lait chaud.

Ajouter ensuite le persil, le sel et le poivre et bien mélanger le tout à la main ou à la machine. Si la pâte est trop mouillée ajouter quelques cuillères à café de chapelure et mélanger de nouveau.

Avec les mains mouillées, former 6 boules de pain et les plonger dans de l'eau salée bouillante. Réduire le feu et laisser frémir environ 20 minutes.