

## Semmelknödel

### Zutaten

150 g	Weißbrot oder Brötchen vom Vortag
ca. 50 ml	Milch
1	Schalotte
3 Stiele	glatte Petersilie
1 TL	Butter
1-2	Eier
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung

#### 1.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brotscheiben gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen.

#### 2.

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken und zum eingeweichten Brot geben.

#### 3.

Ei, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen.

Mit nassen Händen einen Probeknödel formen und in siedendes Salzwasser geben, ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Wenn der Knödel zerfällt, noch Semmelbrösel zum Teig geben, ist er zu fest, evtl. noch Ei oder etwas Milch untermengen.

#### 4.

Dann aus dem Teig Knödel formen und diese ca. 15 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen.