

Semmelknödel

Hinweise:

Zutaten:

- 500g alte Brötchen
- ca. ½ L Milch
- Muskat, Petersilie, Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- 1 Zwiebel

Zubereitung

- Brötchen in Milch tränken und eine ½ Stunde + ziehen lassen
- Zwiebeln klein schneiden, andünsten und dazu geben
- Eier dazu geben und verkneten
- Mit Muskat, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken
- Falls es zu weich ist noch Semmelbrösel dazu geben
- In siedendem Salzwasser ca. 10min kochen