






Schmankerl am See


Semmelknödel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g alte, geschnittene Semmeln vom Bäcker
200 g Mehl
200 l Milch
3 Stück Eier
2 Stück Zwiebel
1 Bund Petersilie – frisch gehackt
Salz
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

-  Geschnittene Semmeln in eine große Schüssel geben
-  Zwiebel sehr fein schneiden und in einer Pfanne goldbraun rösten
-  Milch, Eier, Zwiebel und Petersiele gut miteinander verrühren und über die Semmeln gießen, die Masse würzen und verkneten
-  Die Masse kurz rasten lassen, danach mit feuchten Händen Knödel formen
-  Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen – dabei gelegentlich umrühren

-  Mit einem Probeknödel kann man feststellen, ob die Konsistenz stimmt. Sollte die Masse zu fest sein, noch etwas Milch beimengen, sollte sie zu weich sein, noch Mehl hinzufügen

TIPP

Traditionell isst man bei uns in Mörbisch Semmelknödle und Sauerkraut zu frisch zubereiteten Schweinebraten. (Sauerkraut und Schweinebraten sind auch in unseren Schmankerl-Rezepten zu finden)

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM