Semmel-Klöße / Knödel

Info:

Zutaten:
250 gr. Semmeln oder Laugengebäck
250 ml Milch
2 st. Eier
3 EL Paniermehl
Salz, Pfeffer, Nuskatnuss
4 EL Petersilie gehackt
2 EL Zwiebelwürfel glaciert

Zubereitung: Trockene Semmeln / Brötchen und/oder Laugengebäck in Würfel/Scheiben schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und weichen lassen. Eier und ggf Paniermehl zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Die Semmel-masse zu einer Stange formen und auf eine Klarsichtfolie legen. (ca. 5cm Durchmesser) Nun mit der Klarsichtfolie fest zu einer Roulade rollen. Die Enden gut verdrehen. Diese „Knödelstange“ nun mit Alu-Folie erneut stramm um wickeln und die Enden verschlißem.

die Knödelmasse darauf geben. Dann zusammenrollen und in Klarsicht – und Alufolie stramm einwickeln. Dann im heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Knödelrollen auspacken und in Butter schön anbraten in Scheiben schneiden und servieren.

Beilagen Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/beilagen:semmel-kloesse?rev=1611499157

Last update: **25.03.2022 18:16**