

Kräuterknödel



Zutaten für 4 Personen



300 g altbackene Dinkel-/
Weizenmischbrötchen



1 Bund Petersilie
1/2 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch



1 Zwiebel



100 g Butter



300 ml Milch (1,5% Fett)



2 Eier



2 EL Vollkornsemmelbrösel



100 g Parmesan



75 g Pinienkerne



Jodsalz mit Fluorid
Pfeffer
Muskatnuss

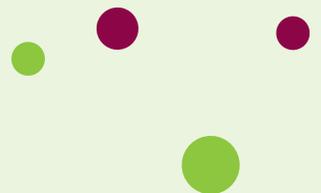


Küchenwerkzeuge Zeit 40 min
(+ 20 min Ruhezeit)

- Küchenwaage
- Messbecher
- große Schüssel
- Küchenmesser
- Schneidebretter
- kleiner Topf
- großer Topf mit Deckel
- Schaumkelle
- Pfanne
- Küchenreibe

*Variation

Ohne Kräuter ist es ein
klassischer Semmelknödel.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Kräuterknödel



Zubereitung für 4 Personen

- 1 Brötchen klein würfeln und in eine große Schüssel geben.
- 2 Kräuter kurz waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- 3 Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen und Zwiebel darin andünsten.
- 4 Milch kurz erwärmen und über die Brötchenwürfel geben.
- 5 Eier, Zwiebelwürfel, Kräuter und Semmelbrösel dazugeben und die Masse mit den Händen gründlich durchmischen. 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
- 6 Knödelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 7 Mit den Händen 12 Knödel aus der Masse formen und in einem großen Topf in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Knödel mit der Schaumkelle herausheben und kurz abtropfen lassen.
- 8 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und herausnehmen. Restliche Butter in der Pfanne zerlassen. Parmesan fein reiben und alles zu den Knödeln servieren.



Tipps + Tricks

- Sollte die Knödelmasse zu feucht sein, mehr Semmelbrösel dazugeben.
- Sollte die Masse zu fest sein, mehr Milch und Ei hinzufügen.
- Die Knödel nicht in stark kochendem Wasser garen, da sie sonst zerfallen.

Eigene Notizen

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages