

Semmelknödel - hausgemacht bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl (Type: 550), 1 altes Brötchen (klein gemacht), 4 Esslöffel Quark, 40% Fett, 1 Päckchen Backpulver, 2 Eier (Gr. M) ganz frisch (am besten: Bio), etwas Milch (mind. 3,5 %, besser Vollmilch, am besten: Bio).

Die Zubereitung:

Diese Zutaten alle gut verkneten. Und einen großen Knödel daraus formen. Jetzt den Knödel in einen großen Kochtopf mit kochenden Salzwasser für: 5 Minuten geben. Danach wird der Knödel nur noch 55 Minuten in diesem Salzwasser gar gezogen. Jetzt den Knödel aus dem Topf holen und in Scheiben geschnitten mit Petersilie anrichten.