**Semmelknödel**

**4 Personen**

**10 – 12 Semmeln oder Knödelbrot (real )**

**1 – 2 Zwiebeln nach Größe**

**300 – 400 cl. Milch**

**3 Eigelb**

**1 Bund krause Petersilie**

**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

**3-4 Tage vorher:**

**Die Semmeln in kleine Würfel schneiden auf einem Handtuch ausbreiten und trocknen lassen.**

**Zubereitung:**

**Semmelwürfel in eine Schüssel geben**

**Die Lauwarme Milch darüber gießen und durchkneten**

**Ca. 10 Minuten ruhen danach nochmals durchkneten sodass der Teig gleichmäßig feucht ist**

**Die Zwiebeln schälen, klein hacken und in der Pfanne glasig werden lassen**

**Petersilie klein hacken**

**Eigelb, Zwiebel, Petersilie in den Teig geben**

**Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen**

**Teig durchkneten**

**Nochmals 10 Minuten ruhen lassen**

**In der Zwischenzeit ca. 3 -4 ltr. Salzwasser zum kochen bringen**

**Mit nassen Händen Knödel formen und in das kochende Salzwasser geben**

**Einmal aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Knödel 20 Minuten ziehen lassen**

**Mit Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen**

**Mit Petersilie anrichten und servieren**

**Tipp: Sollte der Knödelteig zu flüssig sein Semmelbrösel dazugeben**

**Variation:**

**Speck in kleine Würfel schneiden, leicht anbraten (glasig) und zum Teig dazugeben**