



## Rezept für Semmelknödel

*In Süddeutschland, Österreich und Böhmen eine beliebte Beilage zu Bratengerichten.*

Zutaten für 4 Personen

300 g **Weißmehlsemmeln**

2,8 dl Milch

3 nicht zu große Eier

Salz

Pfeffer aus der **Mühle**

frisch geriebene **Muskatnuss**

1 EL Petersilie (grob gehackt)

1. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die Eier hineinrühren. Über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Petersilie hinzufügen und alles zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten.
2. Mit angefeuchteten Händen 5 cm große **Knödel** formen. In reichlich **siedendem** Salzwasser 15 bis 20 Minuten **gar ziehen lassen**.

- **die Weißmehlsemmel**: panino di farina bianca
- **die Semmel (Süddt. Österr.)**: panino
- **die Muskatnuss**: noce moscata
- **die Pfeffermühle**: macinapepe
- **der Knödel**: gnocco, tipo canederli
- **sieden**: bollire
- **gar ziehen lassen**: far cuocere