Semmelknödel (etwa 8 Knödel) · ca. 1 Std.

Klassische Semmelknödel aus angetrocknetem Baguette – die perfekte Beilage zu Braten, Pilzrahmsoße oder Gulasch.

2 Baguettes (angetrocknet)	in kleine Würfel schneiden			vermischen	gut verkneten	15–20 Min. ziehen lassen	mit nassen Händen 8 Knödel formen	ins siedende Salzwasser gleiten lassen	20 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen (nicht kochen!)
4 Zwiebeln	fein würfeln	goldbraun anbraten	abkühlen lassen						
etwas Öl									
2 Eier									
3 EL Mehl									
1 Bund Petersilie	hacken								
Salz, Pfeffer									
0,5 l Hafermilch	erhitzen								
großer Topf Salzwasser	aufkochen, dann Hitze reduzieren								

Tipps

- Das Brot sollte mindestens einen Tag alt und angetrocknet sein, damit die Knödel ihre Form behalten.
- Die Masse sollte feucht, aber nicht zu nass sein. Falls sie zu feucht ist, etwas mehr Mehl hinzufügen.
- Einen Probeknödel machen – wenn er im Wasser zerfällt, mehr Ei oder Mehl zur Masse geben.

Quelle: Rezept von meinem Vater