

# Stephans und Ralfs schönste Rezepte

## SEMMELKNÖDEL

Je Knödel 1 Brötchen je Person ca 2-3 Knödel

<p><b>Zutaten:</b></p> <p><b>8 altbackene Brötchen</b> <b>1 Tel. Salz</b> <b>3/8 Ltr. Milch</b></p> <p><b>1/2 Zwiebel,</b> <b>1/2 Bund Petersilie</b> <b>1 Eßl. Butter</b></p> <p><b>2-3 Eier</b> <b>1 Messerspitze Majoran</b> <b>2 Messerspitzen weißer Pfeffer</b></p> <p><b>3 Liter Wasser</b> <b>2 Teel. Salz</b></p>	<p><b>Anleitung:</b></p> <p><b>Brötchen in kleine Würfel schneiden</b> <b>Salz darüber streuen</b> <b>Milch erwärmen und darüber gießen 1 Stunde stehen lassen</b></p> <p><b>Butter erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Petersilie dazu geben.</b></p> <p><b>Eier quirlen Majoran und Pfeffer dazu geben und verrühren</b></p> <p><b>Alle Zutaten vermischen und zu Knödeln formen</b></p> <p><b>Salz und Wasser zum kochen bringen. Kloß hineinlegen wenn der Kloß loskocht noch etwas Semmelbrösel zur Kloßmasse geben.</b></p> <p><b>Klöße ca 20 min kochen</b></p>
--	---