

# Bayerische Semmelknödel

## Zutaten für Portionen

8 Semmeln, altbackene

375 ml Milch, 20 g Speck, geräucherter

1 kl. Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 3 Eier, Salz, Muskat

## Zubereitung

Die Semmeln in feine Scheiben schneiden, die Milch kochen und darüber geben. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Butter erhitzen, den klein gewürfelten Speck darin gelb rösten. Zwiebeln und Petersilie fein hacken und kurz mitrösten. Zusammen mit den Eiern, Salz und Muskat zu den Semmeln geben und gut durchkneten.

Die Hände kalt abspülen und mittelgroße Knödel formen. In kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Danach servieren.