

# Wiener Semmelknödel

Zutaten für 4 Portionen

5 Semmeln, altbacken

250 ml Milch, 1 Ei, Salz

1 große Zwiebel(n), fein gehackt

1 Bund Petersilie, fein gehackt

70 g Butter, 50 g Mehl, griffiges

## Zubereitung

Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden, mit gesalzener Eiernmilch, übergießen, durchmischen, einige Zeit ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Butter goldbraun rösten. Zwiebel mit der Butter und Petersilie unter die Semmelmasse mengen, zum Schluss das Mehl leicht darunter mischen. Mit nassen Händen Knödel formen und 15 Minuten leicht in Salzwasser köcheln lassen. Nicht abdecken.

Tipp: Knödel zerfallen beim Kochen nicht so leicht und bleiben schön rund, wenn in das Kochwasser etwas Stärkemehl gegeben wird.