

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Semmelknödel aus dem Dampfgarer

Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Stück
Menü: Hauptgericht
Zubereitungszeit: 110 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht



Zutaten:

8 Brötchen	500 ml Milch
1 Zwiebel	20 g Butter
2 Eier	1 EL gehackte Petersilie
Etwas Butter zum Einfetten	

Zubereitung:

Die Brötchen in ½ cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem ungelochten Behälter erwärmen. Einstellung: 100°C, 2 – 3 Minuten. Die warme Milch über die Brötchenwürfel geben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Zwiebel würfeln und mit Butter in einem ungelochten Garbehälter zugedeckt dünsten. Einstellung: 100°C, 4 Minuten. Zwiebeln, Eier und Petersilie zu den Brötchenwürfeln geben und vermengen. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen, in einen gefetteten gelochten Garbehälter geben und garen. Einstellung: 90°C, 15 Minuten. Sie können die Knödel geschmacklich variieren, indem Sie gehackten, gegarten Spinat oder gehackte Kräuter dazugeben.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de