

## 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.