

Semmelknödel und Servietten-Knödel

250 g altbackene Brötchen oder Weißbrot
Ca. 450 ml Milch (in Abhängigkeit von der Trockenheit des Brotes)
60 g Zwiebelwürfel angeschwitzt
50 g Speckwürfel angeschwitzt
2 St. Eier
Gehackte Petersilie Salz und Muskat

Zubereitung:

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit heißer Milch übergießen und ca. 15-20 min. zum weichen stehen lassen. Dann die Eier und alle anderen Zutaten untermischen und noch mal 10 min. ruhen lassen. Dann Klöße in gewünschter Größe abdrehen und in reichlich kochendem Wasser garen. Ca. 15-20 min je nach Größe. Für Serviettenknödel die Masse in ein Geschirrtücher einrollen und diese im Salzwasser garen ca. 20 min.